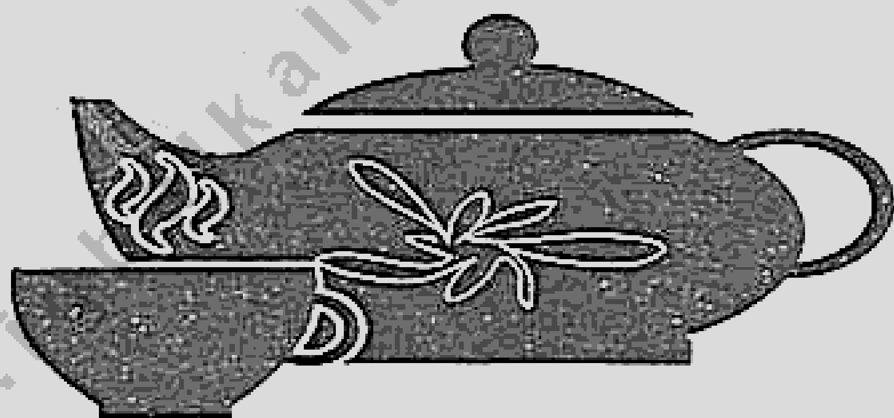


سحر ملک

چائے کی مختلف اقسام اور دیگر لوازمات سے بھرپور

رابعہ کی ٹی ٹائم

سحر ملک




فہرست



چائے

چین، دنیا کی سب سے زیادہ چائے پینے والی قوم کا ملک ہے۔ صوبہ یونان کو چائے کی جائے پیدائش مانا جاتا ہے کیونکہ 3200 سال قبل مسیح پہلی بار یہ پودہ یہاں کاشت کیا گیا۔ کہا جاتا ہے کہ 2723 سال قبل مسیح میں چین کا بادشاہ "شین نونگ" اپنے باغ میں اُبلے ہوئے پانی کی پیالی لے کر بیٹھا تھا کہ کہیں سے ایک پرندہ چائے کی کونپل اس میں گرا گیا اور پانی کا رنگ اور خوشبو بدل گئی، جب بادشاہ نے اسے چکھ کر دیکھا تو اسے اس کا ذائقہ اور خوشبو بہت پسند آئی اور اس نے باقاعدہ چائے کے پودے کی کاشت کا حکم دے دیا۔ پھر اس نے چائے کی طبی فوائد پر بہت سی تحقیقات کیں اس طرح چائے کے معالجاتی خواص سب سے پہلے چینیوں نے دریافت کئے۔ بدھ بھکشو چائے کے مشروب کو ایک محرک کے طور پر استعمال کرتے تھے جو انہیں مراقبے کے دوران نیند کا شکار ہو کر گر جانے سے روکتی تھی۔ یوں چائے کو چین کے دور دراز علاقوں میں کاشت کیا جانے لگا۔ ایک روایت کے مطابق چین کے ایک گاؤں میں چائے کی پتیاں بندروں کی مدد سے اکٹھی کی جاتی تھیں۔ دیہاتی لوگ بندروں کو جان بوجھ کے تنگ کرتے جس پر وہ ناراض ہو کر چائے کی پتیاں توڑتے اور دیہاتیوں پر لا کر پھینکتے اور اس طرح وقت اور مزدوری کی بچت ہوتی۔ 1992ء میں پہلی بار چائے کو ہاتھوں کے بجائے مشینوں سے تیار کیا جانے لگا۔

چائے کا روزمرہ استعمال پاکستانیوں کی اہم معاشرتی روایت ہے۔ ایک سروے کے مطابق پاکستان میں سالانہ ایک کلوگرام چائے فی کس استعمال ہوتی ہے۔ پاکستان چائے درآمد کرنے والا تیسرا بڑا ملک ہے جس پر سالانہ 150 ملین روپے خرچ ہوتے ہیں۔

چائے کی اقسام:

(الف) سفید چائے (ب) پیلی چائے (ج) سبز چائے
(د) اولانگ چائے (ہ) کالی چائے

سبز چائے کے فوائد:

سبز چائے میں نمکیات اور فلورائڈ ہوتے ہیں۔ یہ دانتوں کی بیماریوں کے خلاف ایک اچھی مدافعتی نظام ہے۔ اس کے علاوہ چائے کے اندر Polyphenols منہ کے اندر موجود مضر بیکٹیریا کے لیے ایک بہترین ہتھیار ہے۔ بچوں کو دانتوں کی بیماریوں سے بچانے کے لیے روزانہ ایک کپ سبز چائے پلانا چاہیے۔ کھانے کے بعد سبز چائے کا استعمال منہ کی صفائی اور تروتازگی کا سبب بنتا ہے۔

سبز چائے یا قہوہ کا استعمال آپ کے وزن میں بتدریج کمی لانے کا سبب بنتا ہے کیونکہ اس میں کوئی حرارے یا کیلوریز شامل نہیں ہوتے بشرطیکہ آپ اس میں چینی کا استعمال نہ کریں۔ مزید برآں اس میں چکنائی کو جلانے والی خصوصیات بھی موجود ہوتی ہیں۔ چنانچہ دن میں 2 سے 3 کپ بغیر چینی سبز قہوہ کے پینے سے آپ کے بڑھتے ہوئے وزن میں خاطر خواہ کمی واقع ہوسکتی ہے۔

کوشش کریں کہ سبز قہوے کا استعمال اپنی خوراک اور کھانے کے دوران کریں کیونکہ اس طرح یہ آپ کے نظام انہضام کو زیادہ تیز کرتا ہے اور میٹابولزم کے عمل کو بھی تیزی ملتی ہے۔ یوں آپ کی خوراک جلد ہضم ہوتی ہے اور فالتو چکنائی بھی گھل جاتی ہے۔ جس سے وزن میں اضافہ روکنا ممکن ہوجاتا ہے اور خوراک مفید اجزاء دوران خون میں شامل ہوکر زیادہ موثر کارکردگی دکھاتے ہیں۔

سبز قہوہ وزن کم کرنے کے ساتھ ساتھ کینسر، بلڈ پریشر، ہڈیوں اور جوڑوں کے امراض اور مدافعتی نظام میں پیدا ہونے والی خرابیوں سے بھی بچاتا ہے۔ اس کے علاوہ دل کے عارضے اور ذیابیطس کو بھی کنٹرول کرنے میں معاون ثابت ہوتا ہے۔



کشمیری چائے

اجزاء:

پانی	2 کپ
سوڈا	1 چٹکی
تازہ دودھ	1 لیٹر
ٹھنڈا پانی	2 کپ
سبز الائچی	4 عدد
کٹے بادام اور پستے	حسب ضرورت
چینی	حسب ضرورت
کشمیری چائے کی پتی	2 چائے کے چمچ
نمک	1/4 چائے کا چمچ

ترکیب:

2 کپ پانی میں 1/4 چائے کا چمچ نمک اور 4 عدد سبز الائچی ڈال کر اُبال آنے تک پکائیں۔ اب 2 چائے کے چمچ کشمیری چائے کی پتی شامل کر کے 5 منٹ تک پکالیں پھر اس میں 1 چٹکی سوڈا اور 2 کپ ٹھنڈا پانی ڈال کر اُچھالیں، یہاں تک کہ گلابی رنگ نکل آئے۔ اب اس چائے کو چھان کر اس میں 1 لیٹر تازہ دودھ شامل کر دیں۔ ساتھ ہی اس میں حسب ضرورت چینی اور حسب ضرورت کٹے ہوئے بادام اور پستے ڈال کر مزید پکائیں۔ آخر میں 5 منٹ پکا کر پیش کر دیں۔



کشمیری چائے

اجزاء:

سبز الائچی	6عدد
دودھ	1/2لیٹر
پانی	2 کپ
میٹھا سوڈا	ایک چٹکی
باریک کٹے پستے	10 گرام
کشمیری چائے کا رنگ	چند قطرے
جیسمین کے پھول	1 چائے کا چمچ
سبز چائے کی پتی	2 کھانے کے چمچ
باریک کٹے بادام	10 گرام

ترکیب:

پہلے پین میں 2 کپ پانی، 1 چائے کا چمچ جیسمین کے پھول، میٹھا سوڈا اور چائے کی پتی ڈال کر 5 منٹ تک اتنا پکائیں کہ اس کی مقدار آدھی رہ جائے۔ اب قہوے کو چھان کر الگ رکھ دیں۔ پھر ایک پین میں دودھ اُبالیں اور اس میں یہ قہوہ شامل کر دیں۔ ساتھ میں 6 عدد الائچی کو توڑ کر شامل کر دیں۔ اب دودھ کو ہلکی آنچ پر رکھیں کہ وہ پکنا شروع ہو جائے۔ اس کے بعد کشمیری چائے کے رنگ کے چند قطرے شامل کریں۔ جب دودھ کا رنگ گلابی ہو جائے تو اس میں 10 گرام باریک کٹے پستے اور 10 گرام باریک کٹے بادام ڈال کر مزید 5 منٹ تک پکائیں۔ آخر میں اسے کپ میں نکال کر چینی یا نمک کے ساتھ پیش کریں۔



کڑک چائے

اجزاء:

پانی	2 کپ
چینی	2 چائے کے چمچ
پتی	1 چائے کا چمچ
دودھ	1 کپ
نمک	آدھی چٹکی

ترکیب:

2 کپ پانی میں 1 چائے کا چمچ پتی ڈال کر اچھی طرح اُبال لیں کہ پتی کا رنگ نکل جائے۔ اس کے بعد 2 چائے کے چمچ چینی ڈال دیں اور آدھی چٹکی نمک کی بھی ڈال دیں۔ جب یہ قہوہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں اور 1 کپ دودھ ڈال دیں۔ اب اس چائے کو 5 منٹ تک پکائیں اور کپ میں ڈال کر پیش کریں۔



وزن کم کرنے والی چائے

اجزاء:

پانی	5 کپ
اجوائن	1/2 چائے کا چمچ
سونف	1/2 چائے کا چمچ
سبز چائے کی پتی	1/2 چائے کا چمچ
دار چینی	1 ٹکڑا
ادرک	1 ٹکڑا

ترکیب:

5 کپ پانی کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب پانی پک جائے تو اس میں اجوائن، سونف، چائے کی پتی، دار چینی اور ادرک ڈال کر 5 منٹ تک کے لیے ڈھانپ کر اُبال دیں اور پھر چولھے کو بند کر دیں۔ ایک دن میں 5 کپ استعمال کریں۔



کشمیری لذیذ چائے

اجزاء:

پانی	1 لیٹر
سبز چائے	2 کھانے کے چمچ
تازہ دودھ	1 لیٹر
میٹھا سوڈا	1 چائے کا چمچ
برف کا ٹھنڈا پانی	1/2 لیٹر
باریک کٹے بادام، پستے	15 عدد
چھوٹی الائچی	6 عدد
چینی	1 چائے کا چمچ

ترکیب:

6 عدد الائچی اور چینی 1 چائے کا چمچ ملا کر پیس لیں۔ اسٹیل کے برتن میں 1 لیٹر پانی اور 2 کھانے کے چمچے سبز چائے ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ جب پانی پک کر آدھا لیٹر رہ جائے تو 1/2 لیٹر برف کا پانی، 1 لیٹر تازہ دودھ اور 1 چائے کا چمچ میٹھا سوڈا شامل کر کے ایک گہرے چمچ سے خوب اچھی طرح ملائیں۔ جب اچھا سا گلابی رنگ آجائے تو پسی ہوئی الائچی ڈال کر 5 منٹ تک پکالیں۔ آخر میں پیالوں میں تھوڑے باریک کٹے ہوئے بادام اور پستہ ڈالیں ساتھ میں نمک اور چینی بھی رکھ دیں۔



مصالحہ چائے

اجزاء:

پانی	2 کپ
دارچینی	ایک ٹکڑا
الائچی	8عدد
ثابت لونگ	8عدد
دودھ	2 کپ
چینی	حسب ذائقہ
چائے کی پتی	3 چائے کے چمچ

ترکیب:

برتن میں دو کپ پانی، دارچینی کا ایک ٹکڑا، آٹھ عدد الائچی اور آٹھ عدد ثابت لونگ ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ اُبال آجائے تو آنچ ہلکی کریں اور ڈھک کر مزید دس منٹ تک پکنے دیں۔ اس کے بعد دو کپ دودھ اور حسبِ ذائقہ چینی ڈال کر مزید کچھ دیر پکائیں۔ آخر میں تین چائے کے چمچ چائے کی پتی ڈال کر ڈھک دیں۔ چولہا بند کریں اور دو منٹ تک مکس کریں۔ پھر پیالوں میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔



کشمیری چائے

اجزاء:

سبز چائے کی پتی	2 کھانے کے چمچ
پانی	2 کپ
دودھ	2 کپ
چینی	حسب ذائقہ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
بادام	10 عدد (کٹے ہوئے)
پستہ	10 عدد (کٹے ہوئے)

ترکیب:

ایک کپ پانی میں پتی ڈال کر بیس منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر اس میں ایک کپ پانی اور ڈال کر اسی طرح پکائیں۔ پھر اس میں دودھ ڈال کر ہلکی آنچ پر اچھی طرح پکائیں۔ اگر رنگ نہ آئے تو سرخ کھانے کا رنگ ڈال دیں اور پھر بادام، پستہ ڈال کر پیش کریں۔



مصالحے کی مزے دار چائے

اجزاء:

پانی	3 کپ
دار چینی	ایک عدد
چھوٹی الائچی	8 عدد
لونگ	8 عدد
دودھ	3 کپ
چینی	حسب ضرورت
چائے کی پتی	3 چائے کے چمچ

ترکیب:

ایک دیگچی میں پانی ڈالیں۔ پھراس میں دال چینی، سبز الائچی اور لونگ ڈال کراچھی طرح جوش دیں۔ جب پانی اچھی طرح پک جائے تو اس میں دودھ اور چینی ڈال کر دوبارہ پکنے کے لیے رکھ دیں۔ پھراس میں چائے کی پتی ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں۔ چولھا بند کر کے کپ میں چائے ڈال کر پیش کریں۔



مزے دار کشمیری چائے

اجزاء:

کشمیری چائے کی پتی	2 چائے کے چمچ
سبز الائچی	3 عدد
پانی	2 گلاس
بیکنگ پاوڈر	1/2 چائے کا چمچ
پستہ (باریک کٹا ہوا)	4 بڑے چمچ
دودھ	تقریباً دو کپ
نمک یا چینی	حسب ذائقہ

ترکیب:

اسٹیل کے برتن میں دو گلاس پانی ڈال کر اُبال لیں۔ جب پانی میں اُبال آجائے تو اس میں پتی اور بیکنگ پاوڈر ڈال کر تقریباً ایک گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور ڈھکنا مت ہٹائیں۔ ایک گھنٹے بعد اس میں الائچی شامل کر دیں اور پندرہ سے بیس منٹ تک پکنے دیں۔ اس دوران پانی کافی حد تک خشک ہو جائے گا۔ اب اس قہوے کو چھان لیں اور آنچ تیز کر کے اس میں ایک کپ ٹھنڈا پانی برف والا ڈال دیں اور قہوہ کو واپس پتیلی میں ڈال لیں یعنی اس قہوے کو خوب تیزی سے پھینٹیں۔ جب اس کا جھاگ بننے لگے اور وہ گلابی رنگ اختیار کر جائے تو اس میں دودھ شامل کر دیں اور ساتھ ہی پستہ بھی ڈال دیں۔ دودھ ڈالنے کے بعد اس کا رنگ گلابی ہو جائے گا۔ اگر چائے کا رنگ گہرا جامنی ہو تو اس میں مزید دودھ شامل کر دیں۔ آخر میں چینی یا نمک حسب ذائقہ ڈال کر نوش فرمائیں۔

نوٹ: چائے صرف اسٹیل کی پتیلی میں تیار کریں ورنہ چائے خراب ہو جائے گی۔



ذائقے دار کشمیری چائے

اجزاء:

چینی	1 چائے کا چمچ
چائے کی پتی	2 چائے کے چمچ
شہد	حسبِ ضرورت
پسے ہوئے بادام	3 کھانے کے چمچ
دار چینی	2 یا 3 عدد
زعفران	1 چٹکی
سبز الائچی	5 یا 6 عدد
دودھ	1½ ڈیڑھ کپ
پانی	حسب ضرورت

ترکیب:

پانی میں چائے کی پتی ڈال کر ابال لیں پھر دار چینی اور سبز الائچی اور چینی ڈال دیں۔ زعفران گرم پانی میں بھگو لیں۔ چولھے سے ہٹا کر زعفران، پسے بادام، شہد اور دودھ ڈال کر دوبارہ چولھے پر رکھ دیں۔ اُبال آجائے تو سوکھے زعفران سے گارنش کریں۔



مصالحے والی کشمیری چائے

اجزاء:

پانی	3 پیالی
کشمیری چائے گلابی	2 چائے کے چمچ
نمک	1 چٹکی
دار چینی	1 ڈنڈی
الائچی	4 عدد
سوڈا	1 چٹکی
دودھ	2 پیالی

ترکیب:

ایک سوس پین میں پانی، چائے کی پتی، نمک، دار چینی، الائچی اور سوڈا ڈال کر اُبال لیں۔ دو جوش آنے کے بعد آدھی پیالی پانی کی ڈال کر مزید اُبال لیں۔ جب رنگ آنے لگے تو آدھی پیالی پانی اور ڈال کر اُبالیں۔ جب رنگ گلابی ہو جائے تو چھلنی سے چھان لیں اور دودھ ڈال کر پیش کریں۔



گلابی کشمیری چائے

اجزاء:

کشمیری چائے کی پتی	ایک کھانے کا چمچ	بادام اور پستہ (باریک کٹے ہوئے)	حسب ضرورت
میٹھا سوڈا	1/4 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پانی	5 کپ	چینی	حسب ذائقہ
بادیان ختائی	1 پھول	دودھ	حسب ذائقہ
سبز الائچی	3 عدد		

ترکیب:

ایک اسٹیل کی دیگچی میں پانی ڈالیں اور ساتھ ہی چائے کی پتی اور میٹھا سوڈا ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ جب دیکھیں کہ پانی پک کر 3/4 حصہ رہ گیا ہے تو چولہے سے اُتار لیں آپ دیکھیں گے کہ پانی کا رنگ تیز گلابی ہوگا۔ اب 1/4 کپ ٹھنڈا پانی ڈالیں اور پونے سے خوب اچھی طرح پھینٹیں، یاد رکھیں کہ پھینٹتے ہوئے پونے کو آٹھ سے دس انچ اوپر رکھ کر دس سے بیس منٹ تک پھینٹنا ہے۔ اب دو منٹ ایک طرف پر رکھ دیں اور پھر چھان کر کسی بوتل یا جار میں ڈال کر فریج میں رکھ لیں۔ آپ اسے ایک یا دو دن سے زیادہ محفوظ نہ کریں۔ جب چائے پینے کے لیے پیش کرنی ہو تو دو کپ چھنا ہوا قہوہ لے کر ایک پین میں ڈالیں اور دودھ اتنا ڈالیں کہ تیز گلابی سے ہلکا گلابی ہو جائے یا جیسا آپ پسند کریں اور چولھے پر رکھ دیں۔ ساتھ ہی سبز الائچی، نمک، چینی اور بایان ختائی ڈال کر اُبال لیں۔ جب تین یا چار اُبال آجائیں تو پیالوں میں ڈال کر اوپر بادام پستہ ڈال کر پیش کریں نہایت ہی خوش رنگ اور مزے دار چائے تیار ہے۔



خوش بودار کشمیری چائے

اجزاء:

سبز چائے کی پتی	ایک کھانے کا چمچ
لونگ	4 عدد
دار چینی	ایک ٹکڑا (بڑا)
بادیان کا پھول	ایک عدد
چھوٹی الائچی	4 یا 5 عدد
کھانے کا سوڈا	ایک چٹکی
نمک	ایک چٹکی
چینی	حسب ذائقہ
دودھ	ایک کلو
پانی	4 کپ
بادام پستہ	حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک بڑے ساس پین میں چار کپ پانی ڈال دیں۔ اب اس میں سبز چائے کی پتی، لونگ، دار چینی، بادیان کے پھول، الائچی اور نمک ڈال کر ابال لیں، جب پانی اُبلنے لگے تو اس میں سوڈا ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ یہاں تک کہ پانی کا رنگ سرخ ہو جائے تو اس کو اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو کر ایک سے ڈیڑھ کپ رہ جائے اب اس میں دودھ اور چینی شامل کر کے پکائیں، بادام پستے پیس کر شامل کریں اور گرما گرم پیش کریں۔



دودھ پتی چائے

اجزاء:

دودھ	2 کپ
چینی	2 چائے کے چمچ
چائے کی پتی	2 چائے کے چمچ
پسی ہوئی چھوٹی الائچی	2 عدد

ترکیب:

چائے دانی دھو کر اس میں دودھ اُبال لیں اور چائے کی پتی ڈال کر آنچ مدھم کر دیں۔ الائچی ڈال کر ڈھکنا ڈھک دیں اور ایک منٹ بعد اتار لیں چائے دانی میں چینی ڈالیں اور دودھ چھان کر چائے دانی میں نکال لیں اور غلاف ڈھک دیں۔ دودھ پتی تیار ہے۔



سبز چائے

اجزاء:

سبز چائے کی پتی	1½ چائے کا چمچ
کھانے کا سوڈا	1/6 چائے کا چمچ
گاڑھا دودھ	ایک کپ
چینی	6 چائے کے چمچ
پسی ہوئی الائچی	4 عدد
پستہ بادام کٹے ہوئے	حسب ضرورت
پانی	5 کپ

ترکیب:

دو کپ سادے پانی میں پتی اور کھانے کا سوڈا ڈال کر بھگو دیں۔ دو گھنٹے بعد چائے بنانے کے برتن کو چولھے پر رکھیں۔ برتن کا منہ کھلا ہوا ہو۔ جو میل پانی کی سطح پر آئے اسے چائے کی چھلنی سے نکالتے رہیں۔ ابلنے لگے تو دو کپ پانی ٹھنڈا ڈالیں۔ پوے کی مدد سے چائے کو پھینٹیں اس کے بعد چینی اور الائچی ڈال دیں۔ دس منٹ بعد ایک کپ ٹھنڈا پانی مزید ڈالیں۔ تین منٹ کے بعد دودھ ڈالیں۔ اُبال آجائے تو اُتار لیں۔ بالائی اور میوہ ڈال کر پیش کریں۔



سرد موسم کے لیے دار چینی والی سبز چائے

اجزاء:

دار چینی کا ٹکڑا	ایک عدد
سبز چائے کی پتی	2 چائے کے چمچ
شہد یا مصری	حسب ذائقہ
لونگ	2 عدد
سبز الائچی	2 عدد
پانی	ایک لیٹر

ترکیب:

دار چینی، لونگ اور الائچی کو کوٹ لیں اور اس کٹے ہوئے مصالحے میں سبز چائے کی پتی بھی شامل کر لیں۔ پانی کو اُبلنے کے لیے رکھ دیں۔ جب اچھی طرح اُبل جائے تو چولھا بند کر دیں اور پانچ منٹ کے بعد سبز چائے اور کٹا ہوا مصالحہ ڈال دیں اور تین سے پانچ منٹ کے لیے ڈھانپ دیں۔ اس کے بعد کیتلی میں چھان لیں۔ گرم گرم پیالوں میں ڈال کر مصری یا شہد ڈال کر پینے کے لیے پیش کریں۔



وزن کم کرنے کے لیے اسپیشل سبز چائے

اجزاء:

دار چینی کا ٹکڑا	ایک عدد
ملیٹھی	ایک چھوٹا ٹکڑا
سبز الائچی	ایک عدد
لونگ	ایک عدد
کلونجی	ایک چٹکی
ادرک	ایک ٹکڑا
لہسن	ایک ٹکڑا
سبز چائے کی پتی	6 چائے کے چمچ
پانی	8 گلاس
پودینہ	چند پتے

ترکیب:

چائے کے لیے آٹھ گلاس پانی کے چولھے پر رکھ دیں۔ جب اُبلنے لگے تو چھ چائے کے چمچے سبز چائے کی پتی ڈال کر ہلکی آنچ پر دس سے پندرہ منٹ پکائیں کہ پانی چھ گلاس رہ جائے۔ پھر اس پانی میں تمام اجزاء ڈال دیں۔ جب پانی دوبارہ ابلنے لگے تو چند پتے پودینے کے ڈال دیں پھر تھرماس میں ڈال دیں۔ جب پینی ہو تو تھوڑا سا لیمن اور چینی ڈال کر ملا لیں اور پی لیں۔ تقریباً چھ سے آٹھ گلاس روزانہ پئیں وزن کم ہو جائے گا۔



لذیذ سبز چائے

اجزاء:

دودھ	1/2 کلوگرام
چائے کی پتی	6 کھانے کے چمچ
پانی	1/4 لیٹر
سبز الائچی	6عدد
بادام	10عدد
پستہ	6عدد
چینی	حسب ضرورت

ترکیب:

پانی گرم کر کے چائے کی پتی ڈالیں اور خوب ابلنے دیں اور ساتھ ہی ساتھ چائے والے پانی کو چمچے کی مدد سے پھینٹیں تا کہ پتی کا رنگ ٹھیک طرح سے نکل آئے۔ بیس منٹ ایسا کرنے کے بعد اس میں دودھ سبز الائچی اور چینی حسب ضرورت ڈال دیں۔ مزید دس منٹ تک پکانے کے بعد نیچے اُتار لیں اور گرم گرم پیالوں میں ڈال لیں۔ اب پستہ بادام کو باریک کر کے چورا سا بنائیں اور مکس کر کے ہر پیالی کے اوپر تھوڑا تھوڑا سا ڈال کر پینے کے لیے پیش کریں۔



پودینے کی چائے برف کے ساتھ (منٹ آئس ٹی)

اجزاء:

پانی	6 کپ
لیمن	2 عدد (سلائسز میں کاٹ لیں)
پودینہ	ایک کپ
لیمن جوس	1/2 کپ
ٹی بیگ	ایک عدد
چینی	2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

پین میں چھ کپ پانی اور چینی ڈال کر پکائیں جب ایک اُبال آجائے تو ٹی بیگ ڈال دیں اور صرف اتنا پکائیں کہ چائے کا رنگ آجائے۔ ٹی بیگ کو باہر نکال دیں اور اس چائے کو کسی کیتلی میں ڈال کر اس میں لیمن جوس، پودینے کی پتیاں، کٹے ہوئے لیمن کے سلائسز اور برف ڈال کر مکس کریں اور پینے کے لیے پیش کریں، مزے دار منٹ ٹی گرم موسم میں بہت مفید ہے۔



ادرک کی مصالحے والی چائے

اجزاء:

دودھ	ایک کپ
چائے کی پتی	ایک چائے کا چمچ
چینی	حسب ذائقہ
لونگیں	2عدد
پانی	1½ کپ
تازی کٹی ادرک	ایک کھانے کا چمچ
سبز الائچی	2عدد
دار چینی کا ٹکڑا	ایک عدد

ترکیب:

ایک پین میں پانی، ادرک، لونگ، دار چینی اور سبز الائچی ڈال کر اُبال آنے تک پکائیں۔ پھر دودھ ڈال کر ایک منٹ پکا کر چائے کی پتی ڈال دیں اور مزید ایک سے دو منٹ کے لیے پکا کر چولھے سے اُتار لیں۔ کپ میں ڈال کر حسبِ ذائقہ چینی ڈال کر نوش کریں۔



ادرک کی چائے

اجزاء:

ادرک کٹی ہوئی	1/2 چائے کا چمچ
سونف	1/2 چائے کا چمچ
تلسی کے پتے	ایک چائے کا چمچ
چینی	حسبِ ذائقہ
دودھ	3/4 کپ
پانی	1½ کپ
چائے کی پتی	2 چائے کے چمچ

ترکیب:

ایک اسٹیل کی دیگچی میں ڈیڑھ کپ پانی ڈالیں۔ پانی کے اندر ادرک، تلسی کے پتے اور سونف بھی ڈال دیں اور جب پانی میں اُبال آجائے تو آنچ کو ہلکی کر کے پانچ منٹ کے لیے دیگچی کو ڈھک دیں پانچ منٹ کے بعد اس میں چینی، دودھ اور چائے کی پتی ڈال دیں۔ اب چائے کو تھوڑی دیر کے لیے پکنے دیں اس کے بعد دیگچی کو نیچے اُتار لیں اور کپ میں ڈال کر پیش کریں۔



ادرک کی چائے

اجزاء:

الائچی	2عدد
ادرک کا ٹکڑا	ایک عدد
ٹی بیگ	2عدد
دودھ	1/3 کپ

ترکیب:

ایک چھوٹی دیگچی میں پانی کا ایک کپ ڈالیں۔اس پانی میں الائچی اور ادرک ڈال دیں اور چولھے پر رکھ کر اُبال دیں۔اچھی طرح اُبال آنے کے بعد اس پانی میں ٹی بیگ ڈال دیں اور دیگچی کو پانچ منٹ تک کے لیے ڈھک دیں۔پانچ منٹ کے بعد اس میں دودھ ڈال کر ایک جوش دیں اور چولھے سے اُتار لیں،مزے دار چائے تیار ہے۔



قہوہ

اجزاء:

سبز چائے	ایک چائے کا چمچ
دار چینی (ثابت یا پسی ہوئی)	1/4 چائے کا چمچ
زعفران	حسب ذائقہ
سبز الائچی	4 عدد
شہد	حسب ذائقہ
بادام	4 عدد
پانی	4 کپ

ترکیب:

ایک دیگچی میں پانی ڈال کر چولھے پر رکھیں۔ جب ایک اُبال آجائے تو اس میں الائچی، زعفران اور دار چینی ڈال کر اُبلنے کے لیے رکھیں۔ جب دیکھیں کہ پانی اچھی طرح اُبل گیا ہے تو سبز چائے ڈال کر ڈھک دیں اور ساتھ ہی چولھا بند کر دیں۔ تین منٹ بعد قہوہ چھن کر پیالیوں میں ڈال لیں اور حسب ذائقہ شہد ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔ سردیوں میں یہ قہوہ بہت فائدہ مند ہوتا ہے۔



بنانا (کیلا) ٹی

اجزاء:

چائے کا قہوہ	ایک کپ
فریش کریم	ایک کپ
کیلے	2 عدد
چینی	2 چائے کے چمچ
برف	حسب ضرورت

ترکیب:

جوسر جگ میں ایک کپ چائے کا قہوہ اور دو کیلے ڈالیں ،اس میں دو چمچ چینی شامل کرلیں اور جب وہ ٹھیک ہو جائے تو ایک کپ فریش کریم اور ایک کپ آئس کیوب شامل کریں۔ مزے دار بنانا ٹی تیار ہے۔



چائے کے ساتھ پیش کیے جانے والے لوازمات

ٹی ٹائم سادہ بسکٹ

اجزاء:

میدہ	125 گرام
مکھن	50 گرام
چینی	50 گرام
انڈا	ایک عدد
نمک	ایک چٹکی
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک برتن میں انڈا، مکھن، نمک، چینی اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر خوب اچھی طرح ملا لیں۔ پھر میدہ گوندھتے وقت ان تمام اجزاء کو میدے میں ملا کر گوندھ لیں۔ اس کے بعد لکڑی کے صاف اور ملائم تختے پر تھوڑا سا مکھن لگائیں اور بیل کر بسکٹ کے سائز کے مطابق ٹکڑے کاٹ کر احتیاط سے لوہے کی ٹرے میں رکھ کر اوون میں رکھ دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں، تیار ہونے پر باہر نکال لیں۔



ٹی ٹائم نمکین بسکٹ

اجزاء:

میدہ	250 گرام
مکھن تازہ	25 گرام
دودھ	100 ملی لیٹر
بیکنگ پاؤڈر	چائے کا آدھا چمچ

ترکیب:

میدے کو چھان لیں اور مکھن میں ملا کر اچھی طرح مسل لیں اور پھر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ جب خمیر ہو جائے تو اس کی موٹی روٹی بنا کر بسکٹ والے سانچے سے کاٹ لیں۔ اگر بسکٹ والا سانچہ دستیاب نہ ہو تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا لیں۔ ایک پرات میں تھوڑا سا میدہ بچھایئے اور ٹکیاں پرات میں رکھ کر دھوپ یا ہوا میں خشک کر لیں۔ جب بسکٹ خشک ہو جائیں تو انہیں سانچے میں رکھ کر اوون میں رکھ دیں۔ ساتھ ہی ان میں ماچس کی تیلی سے سوراخ کر دیں۔ دس یا پندرہ منٹ بعد دیکھ لیجیے۔ بادامی رنگ کے ہو جائیں تو اوون میں سے نکال لیں۔ مزے دار نمکین بسکٹ تیار ہیں۔



ٹی ٹائم زیرہ بسکٹ

اجزاء:

میدہ	ایک کپ
چینی پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ
انڈا	ایک عدد
مکھن	100 گرام
نمک	آدھا چائے کا چمچ
زیرہ	ایک چوتھائی چائے کا چمچ

ترکیب:

مکھن کو چینی کے ساتھ پھینٹ کر انڈے کو الگ پھینٹ لیں پھر اس میں مکھن اور چینی کا آمیزہ ملائیں اس کے بعد اب نمک اور زیرہ شامل کریں۔ اس کے بعد بیکنگ پاؤڈر اور میدے کو آپس میں اچھی طرح ملائیں اس کے بعد میدے والا مکسچر، مکھن کے مکسچر میں اچھی طرح ملا لیں اور فریج میں آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب بیلن کی مدد سے روٹی بنائیں اور اس کے اوپر زیرہ پھیلائیں۔ گول سانچے کی مدد سے بسکٹس کی شکل دے کر کاٹیں اور بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اوون کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کر کے بسکٹس کو بیس منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ تیار ہونے پر نکال کر پیش کریں۔



ٹی ٹائم کھوپرے کے بسکٹ

اجزاء:

کھوپرا (پسا ہوا)	ایک کپ
چینی (پسی ہوئی)	ایک کپ
مکھن	25 گرام
انڈا	ایک عدد
چاکلیٹ بار	2 عدد

ترکیب:

انڈے کی زردی اور سفیدی الگ کر لیں اور سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ چینی کو سفیدی میں اچھی طرح مکس کر دیں۔ کھوپرے میں زردی تھوڑی ڈال کر ملا دیں اور مکھن پگھلا کر ملا لیں۔ اس آمیزے میں چینی اور سفیدی کا آمیزہ بھی ملا دیں۔ ٹرے پر تھوڑا سا گھی لگا کر ایک ٹیبل سپون بھرا آمیزہ رکھتے جائیں اور اوپر چاکلیٹ کے ٹکڑے رکھ دیں۔ ٹرے کو پہلے گرم اوون میں 140 فارن ہائیٹ پر رکھ دیں اور سات منٹ بعد نکال لیں۔



سوجی کے بسکٹ

اجزاء:

سوجی	6 چائے کے چمچ
چینی	6 چائے کے چمچ
نمک	2 چٹکی
دودھ	حسب ذائقہ
میدہ	2 کپ
گھی	2 کپ
مکھن	3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

مکھن میں تھوڑا سا دودھ ڈال کر نرم کر لیں اور چینی ڈال کر پھینٹ لیں۔ سوجی، نمک اور میدے کو ملا کر چھان لیں اور اس میں مکھن والا آمیزہ اور گھی ڈال کر گوندھ لیں۔ نرم کرنے کے لیے دودھ کا استعمال کیا جا سکتا ہے۔ آٹے کو بیلیں اور روٹی کی طرح بنائیں اور ٹکڑے کر لیں۔ اب بسکٹوں کے سانچے میں ٹکڑوں کو ڈالیں۔ ہلکا ہلکا گھی سانچوں پر لگا دیں۔ اب اوون میں رکھ کر پندرہ سے بیس منٹ تک بیک کریں اور جب سرخ ہو جائیں تو نکال لیں۔



ٹی ٹائم پی نٹ بسکٹ

اجزاء:

میدہ	3 کپ
گھی	ایک کپ
نمک	ایک چوتھائی چمچ
کوکو	ایک چوتھائی چمچ
چینی پاؤڈر	1½ کپ
انڈا	ایک عدد
مونگ پھلی دانے	حسب ذائقہ

ترکیب:

انڈے کو پھینٹیں اور اس میں چینی، نمک، بادام، مونگ پھلی کے دانے اور گھی ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب میدہ اور کوکو بھی شامل کر لیں۔ اگر ضرورت پڑے تو دودھ بھی ڈال سکتے ہیں۔ میدہ کو بیل لیں اور اپنی پسند کے سائز کے ٹکڑے کر لیں اور اوون کے سانچے میں ڈال کر بیک کریں اور جب سرخ ہو جائیں تو نکال لیں۔



ٹی ٹائم چاکلیٹ بسکٹ

اجزاء:

میدہ	ایک کپ
انڈا	ایک عدد
چینی	1/2 چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
مکھن	1/3 کپ
کوکو پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
ونیلا ایسنس	1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

میدے میں چینی، مکھن، کوکو پاؤڈر اچھی طرح ملالیں اور انڈے اچھی طرح پھینٹ لیں اور پھران کو باقی اشیاء میں اچھی طرح ملالیں۔ بیکنگ ٹرے میں ہلکا سا آئل لگا کر بسکٹ بنا کر اس میں رکھ دیں۔ اوون میں درمیانے درجہ حرارت پر پندرہ منٹ تک بیک کرلیں۔ مزے دار چاکلیٹ بسکٹ تیار ہیں۔



چاول کے بسکٹ

اجزاء:

چاول کا آٹا	ایک پاؤ
چینی	آدھا پاؤ
نمک	ایک چمچ
مکھن	آدھا پاؤ
انڈا	ایک عدد
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

چاول کا آٹا اور بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر چھان لیں۔ مکھن میں نمک انڈا اور چینی ڈال کر پھینٹیں اور چاول کے آٹے میں ملا کر گوندھ لیں۔ روٹی کی طرح بیل کر گول بسکٹ کاٹ لیں اور اوون میں بیس منٹ تک بیک کر لیں۔ چاول کے بسکٹ تیار ہیں۔



ونیلا بسکٹ

اجزاء:

میدہ	8 اونس
انڈا	ایک عدد
ونیلا ایسنس	چند قطرے
مکھن	4 اونس
نمک	چٹکی بھر
دودھ	حسب ذائقہ

ترکیب:

میدے میں نمک چینی اچھی طرح سے ملائیں۔ پھر اس میں انڈے کو ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب میدے میں دودھ ملا کر گوندھ لیں اور ایسنس بھی ڈال دیں۔ آمیزے کو بیل کر کے بسکٹ کاٹیں۔ اب گھی لگی بیکنگ ڈش میں بسکٹوں کو رکھیں اور پندرہ منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ آپ کے ونیلا بسکٹ تیار ہیں۔



کوکونٹ بسکٹ

اجزاء:

میدہ	ایک کپ
ناریل (پسا ہوا)	3 کھانے کے چمچ
چینی (پسی ہوئی)	3 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ضرورت
انڈا	ایک عدد
مکھن	آدھا کپ

ترکیب:

میدہ، چینی اور نمک کو اچھی طرح ملائیں اور چھان لیں۔ اب اس میں مکھن اور پسے ہوئے ناریل کی آدھی مقدار ملا کر ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں۔ اب اس کے بسکٹ کی شکل میں چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ بیکنگ ٹرے میں ہلکا ہلکا گھی لگا کر بسکٹ کو اس میں رکھ دیں۔ انڈے کو پھینٹ کر تھوڑا تھوڑا ان بسکٹوں پر لگا دیں اور باقی بچا ہوا ناریل اوپر چھڑک کر پندرہ سے بیس منٹ تک اوون میں پکائیں۔ مزے دار کوکونٹ بسکٹ تیار ہیں۔



کیک

ٹی ٹائم کیک

اجزاء:

ایک کپ	میدہ
3/4 کپ	چینی
1/4 کپ	دودھ نیم گرم
4 عدد	انڈے
60 گرام	مکھن
1/3 کپ	جیم
حسب ضرورت	آئسنگ شوگر

ترکیب:

میدہ چھان لیں۔ الیکٹرانک بیٹر کی مدد سے انڈوں کو خوب اچھی طرح پھینٹیں۔ پھر چینی کو تھوڑی تھوڑی کر کے شامل کریں اور اس دوران مسلسل پھینٹتی رہیں۔ جب چینی اچھی طرح ملا لیں تو مکھن، میدہ اور دودھ آہستہ آہستہ ڈالیں۔ اب اس آمیزے کو سانچے میں ڈال کر 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر 20 منٹ کے لیے بیک کریں۔ جب کیک اوپر سے ہلکا براؤن ہونے لگے اور کنارے چھوڑ دے تو نکال لیں ٹھنڈا ہو جائے تو درمیان سے کیک کے دو سلائس کریں اور ان پر جیم لگا کر دوبارہ جوڑ دیں اور آئسنگ شوگر چھڑک دیں۔ مزے دار کیک تیار ہے خود بھی کھائیں اور مہمانوں کو بھی پیش کریں۔



ڈرائی فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	250 گرام
مکھن	100 گرام
دودھ	حسب ضرورت
چینی	125 گرام
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
بادام، پستہ (بھگو کر چھیل لیں)	15 گرام
کشمش (دھو کر صاف کر لیں)	15 گرام
اخروٹ کی گری	15 گرام
انڈا	3 عدد

ترکیب:

مکھن میں چینی اچھی طرح پھینٹیں یہاں تک کہ یک جان ہو جائیں اب انڈا شامل کر کے مزید اچھی طرح پھینٹیں۔ اب میدہ، بیکنگ پاؤڈر، بادام، پستہ، اخروٹ اور کشمش شامل کر کے سانچے میں انڈے موی کاغذ لگا کر آمیزہ ڈال دیں۔ 35 ڈگری فارن ہائیٹ پر ڈیڑھ گھنٹہ اوون میں پکانے کے بعد نکال لیں۔



مربہ اشرفی اور اخروٹ والا فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	200 گرام
چینی	200 گرام
ہری اور لال اشرفیوں کا مربہ	ایک پیالی
اخروٹ	آدھی پیالی
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
مکھن	200 گرام
ونیلا ایسنس	چند قطرے

ترکیب:

پیالے میں انڈے، مکھن اور چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔ اس میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور ونیلا ایسنس شامل کر کے چمچ کی مدد سے یک جان کر لیں۔ مربہ اشرفیہ اور اخروٹ ڈال کر ملا لیں۔ سانچے کو چکنا کر کے کیک کا آمیزہ اس میں ڈالیں۔ سانچے کو پہلے سے گرم اوون میں دو سو ڈگری پر چالیس منٹ پکا کر نکال لیں۔



کشمش فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	آدھا پاؤ
بیکنگ پاؤڈر	12 گرام
ونیلا ایسنس	حسب ضرورت
بیکنگ پیپرز	حسبِ ضرورت (موٹا کاغذ)
انڈے	6 عدد
کشمش	آدھا پاؤ
مکھن	ایک پاؤ
چینی	150 گرام

ترکیب:

چینی کو باریک پیس لیں اور چھلنی میں چھان لیں۔ اب اس میں مکھن ہاتھوں سے خوب ملائیں۔ انڈے توڑ کر کھلے برتن میں سفیدی اور زردی علیٰحدہ علیٰحدہ اتنا پھینٹیں کہ سب جھاگ سا ہو جائے۔ میدہ میں بیکنگ پاؤڈر خوب ملائیں اور اسے بار بار چھانیں اب اس میں مکھن اور چینی ملا دیں اور ایک کیک کا سانچہ لے کر اس میں بیکنگ پیپر چاروں طرف سے پیندے میں لگا کر اور کاغذ پر اوپر سے تھوڑا تھوڑا سا مکھن لگا دیں اور تیار شدہ آمیزے میں ایسنس ملا کر اوون میں رکھ کر ایک گھنٹہ بعد نکال کر دیکھ لیں۔ سرخ ہونے پر پک گیا ہوگا ورنہ چند منٹ کے لیے اور رکھ دیں۔



پستہ اور بادام فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	ایک پاؤ
بادام گری	50 گرام
مکھن	آدھا پاؤ
پستہ	25 گرام
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
انڈے	4 عدد
گاجر کا مربہ (چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)	50 گرام
چینی	آدھا پاؤ
کیوڑہ	چند قطرے
کشمش	20 گرام

ترکیب:

ایک برتن میں انڈے پھینٹ لیں اور اس میں بیکنگ پاؤڈر، کیوڑہ، میدہ، پسی ہوئی چینی، کشمش اور گاجر کا مربہ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ اب اس آمیزے کو دس سے پندرہ منٹ پڑا رہنے دیں۔ اونچے کناروں والا سانچہ لیں اور اس آمیزے کو سانچہ میں ڈال کر اوون میں رکھ دیں جب سرخ ہو جائے تو اسے نکال لیں اور مہمانوں کو پیش کریں۔



رنگارنگ فروٹ کیک

اجزاء:

مکھن	250 گرام
ونیلا ایسنس	1½ چائے کا چمچ
انڈے	4 عدد
میدہ	2 کپ
بیکنگ سوڈا	1½ چائے کا چمچ
نمک	ایک چٹکی
مربہ اشرفی	1/4 کپ
کشمش	1/4 کپ
منقا	1/4 کپ
مالٹے کی چھال	1/2 چائے کا چمچ
زردہ رنگ	ایک چٹکی

ترکیب:

اوون کو 180 ڈگری پر گرم کرلیں۔ مکھن اور چینی کو اچھی طرح مکس کریں۔ پھر ونیلا ایسنس اور انڈے شامل کرکے مکس کرلیں۔ اس کے بعد میدہ، بیکنگ سوڈا، نمک، مالٹے کی چھال، مربہ اشرفی، کشمش، منقا اور زردہ کا رنگ شامل کرکے ربڑ کے چوڑے چمچ سے اچھی طرح مکس کریں۔ 8 انچ کے سانچے کو چکنا کرلیں اور اس میں آمیزہ ڈال دیں۔ اب اس آمیزے کو سانچے میں ڈال کر اوون میں 45 سے 50 منٹ بیک کرلیں جب تیار ہوجائے تو ٹھنڈا کرکے چائے کے ساتھ پیش کریں۔



مینگو فروٹ کیک

اجزاء:

بڑا آم (کیوب)	ایک عدد
انڈے	6عدد
چینی	250 گرام
میدہ	250 گرام
سفید مکھن	375 گرام
ونیلا ایسنس	½ چائے کا چمچ
کشمش	50 گرام
چاکلیٹ چپ	50 گرام
اخروٹ	50 گرام
اشرفیوں کا مربہ	50 گرام

ترکیب:

ایک پیالے میں انڈے ڈالیں۔ الیکٹرک مشین سے تیز رفتار میں پھینٹیں۔ جب یہ جھاگ کی طرح ہو جائے تو چینی شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک اور دوسرے پیالے میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو جائے تو اس میں میدہ اور ونیلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں اب اس آمیزے میں کشمش، اخروٹ، اشرفیوں کا مربہ اور چاکلیٹ چپ ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ ڈال دیں۔ اب اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں اور زیادہ مکس نہیں کرنا۔ اب اس آمیزے کو اوون میں 30 منٹ بیک کریں۔ تیار ہو جائے تو پیش کریں۔



مکس ڈرائی فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	4 اونس
شکر (پسی ہوئی)	4 اونس
مکھن	ایک چوتھائی کپ
تمام خشک میوہ جات	آدھا کپ
لیموں کا چھلکا	ایک لیموں کش کیا ہوا
چینی (بغیر پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
انڈے	3 عدد
چیری	8 دانے
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
اخروٹ	ایک چوتھائی کپ

ترکیب:

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر چھان لیں۔ انڈوں کو خوب اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک پیالے میں میدہ، پسی ہوئی شکر، مکھن، لیموں کا رس اور چھلکا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اس میں ایک ایک چمچ کر کے انڈوں کا مکسچر ڈال کر پھینٹتی جائیں۔ اب چیری کے سلائس، خشک میوہ، بادام پستے، کاجو، کشمش اور ناریل باریک کٹے ہوئے ڈال دیں اور تمام اجزاء کو ملائیں۔ انہیں سانچے میں ڈالیں اور اوپر موٹا کٹا ہوا اخروٹ اور دانے دار چینی چھڑک دیں۔ 180 سینٹی گریڈ پر تقریباً 45 منٹ بیک کریں۔ تیار ہونے پر باہر نکال لیں۔



ملے جلے میوہ جات کا کیک

اجزاء:

کشمش	ایک کپ
مکھن	ایک کپ
چینی (باریک پسی ہوئی)	ایک کپ
انڈے	2 عدد
میدہ	2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	3 چائے والے چمچ

ترکیب:

پسی ہوئی چینی اور مکھن کو خوب پھینٹ لیں اب ایک ایک کر کے انڈا ملائیں اور ساتھ ہی ایک ایک چمچ میدہ بھی ملاتی جائیں۔ بقیہ میدہ میں کشمش ملا کر انڈوں کے مرکب میں آہستہ، آہستہ سے ملا دیں۔ چکنے سانچے کو خاکی کاغذ لگا کر یہ مرکب ڈالیں اور سطح ہموار کر کے 350 ڈگری فارن ہائیٹ پر پچاس منٹ تک بیک کریں۔ سانچے میں چند منٹ رکھا رہنے دیں اور ٹھنڈا ہونے پر کاٹیں۔



سادہ کیک

اجزاء:

میدہ	ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
مکھن	1 کپ
شکر (پسی ہوئی)	ایک کپ
انڈے	3 عدد
ونیلا ایسنس	3 قطرے

ترکیب:

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ انڈوں کو اتنا پھینٹ لیں کہ جھاگ سا بن جائے۔ ایک پیالے میں میدہ اور شکر ملا لیں اس میں مکھن ڈال کر ہاتھوں سے مکس کر لیں۔ اب تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں کا آمیزہ ڈالتی جائیں تا کہ گٹھلیاں نہ پڑیں۔ آخر میں ونیلا ایسنس ڈال کر مکس کریں بیکنگ ڈش میں مکھن لگا لیں یعنی اس کی سطح چکنی کریں اور آمیزہ ڈال کر 180 درجہ سینٹی گریڈ پر 45 منٹ بیک کرنے کے بعد نکال لیں۔



پیلا سادہ کیک

اجزاء:

میدہ	ایک کپ
چینی	3/4 کپ
پیلا فوڈ کلر	3 قطرے
مکھن	125 گرام
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچ
انڈے	3 عدد
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ

ترکیب:

مکھن میں چینی اور ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ تاکہ چینی کا دانہ ختم ہو جائے پھر انڈے پھینٹ کر ڈال دیں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ڈالیں اور ساتھ ہی پیلا رنگ بھی ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے بیکنگ پین میں ڈال کر 180 سینٹی گریڈ اور 350 ڈگری فارن ہائیٹ، Gas مارک 4 پر 20 منٹ کے لیے بیک کریں۔ چاہیں تو اس مکسچر میں چیری یا کوئی ڈرائی فروٹ بھی ڈال سکتے ہیں۔



آسان اور مزے دار کیک رس

اجزاء:

میدہ	ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
چینی	100 گرام
پیلا رنگ	چند قطرے
انڈے	3 عدد
مکھن	100 گرام
ونیلا ایسنس	ایک چائے کا چمچ
دودھ	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈالیں اور الیکٹرک مشین سے اتنا مکس کریں کہ کریم کی طرح بن جائے۔ میدہ، بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں۔ جب مکھن اور چینی یک جان ہو جائے تو ایک ایک کر کے انڈا اور ایک ایک چمچ لے کر میدہ ڈالتے جائیں اور پھینٹتی جائیں۔ پھر ونیلا ایسنس اور پیلا رنگ ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب اس مکسچر کا چھ انچ کے چکور کیک پین میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ اور Gas مارک چار پر پہلے سے گرم کیے اوون میں تیس منٹ تک کے لیے بیک کر لیں۔ بیک ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے کیک رس کی شکل میں سلائس کاٹ لیں۔ پھر اوون ٹرے میں ڈال کر 150 ڈگری سینٹی گریڈ پر اوون کو گرم کر کے مزید بیس منٹ کے لیے بیک کر لیں تا کہ کرسپی ہو جائیں۔ تیار ہو جائیں تو چائے کے ساتھ پیش کریں۔



آسان اور سادہ کیک

اجزاء:

انڈے	4 عدد
میدہ	2 کپ
چینی	ایک کپ (پسی ہوئی)
مکھن	ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر	4 چائے کے چمچ
ونیلا ایسنس	چند قطرے

ترکیب:

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر اچھی طرح چھان لیں مکھن اور پسی ہوئی چینی کو خوب پھینٹ لیں اور پھر ایک انڈا توڑ کر ڈالیں ساتھ ہی ایک چمچ میدہ بھی ڈالیں اور پھینٹ لیں اس طرح باری باری تمام انڈے اور ایک چمچ میدہ ملا کر پھینٹ لیں۔ چند قطرے ونیلا ایسنس کے ڈالیں اور بقیہ میدہ ملا کر تھوڑا سا پھینٹیں کہ میدہ حل ہو جائے۔ ضرورت محسوس ہو تو تھوڑا دودھ بھی ملا دیں۔ سانچے کو گھی لگا کر چکنا کر لیں۔ (اوون کو کیک کا مرکب تیار کرنے سے پہلے ہی 170°C پر آن کر دیں) سانچے میں مرکب ڈال کر ہموار کریں۔ سانچے کو درمیانے شیلف پر رکھ کر 40 منٹ تک بیک کریں۔ سرخ ہونے پر نکال لیں اور پیش کر دیں۔



ہلکے پھلکے سنیکس کی ترکیب

سموسے

اجزاء:

میدہ	200 گرام (چھان لیں)
ثابت زیرہ	1 چائے کا چمچ
گھی	1 کھانے کا چمچ
پانی	4 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ضرورت
آلو	200 گرام (اُبال کر میش کر لیں)
مٹر	100 گرام
مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
ہرا دھنیا	ایک کھانے کا چمچ (کتر لیں)

ترکیب:

میدہ میں ثابت زیرہ، گھی، نمک اور پانی ڈال کر سخت گوندھ لیں اور آٹے کو 8 حصوں میں تقسیم کر کے پیڑے بنا لیں اور ان کو بیل کر روٹی بنا لیں۔ اس کے بعد آلو کے اندر مٹر، مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ، نمک اور ہرا دھنیا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ اس کے بعد بیلی ہوئی روٹی کو آدھا کاٹ کر آدھے حصے میں دو کھانے کے چمچ آلو سے بنا آمیزہ رکھ کر پانی لگا کر سموسے کی شکل دیں۔ تیل گرم کر کے سموسوں کو تل کر ہلکی آنچ پر سنہری کر لیں۔ پودینے کی چٹنی کے ساتھ استعمال کریں۔



قیمہ بھرے سموسے

اجزاء:

قیمہ (پسند کے مطابق)	200 گرام
میدہ	300 گرام
پیاز	ایک عدد
ہری مرچ	2 عدد
لہسن	آدھی گٹھی
ادرک	ایک ٹکڑا
زیرہ سفید	آدھا چائے کا چمچ
گھی	حسب ضرورت
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	حسب ذائقہ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

قیمے میں نمک اور سرخ مرچ ڈال کر پکنے دیجیے۔ ادرک، لہسن، پیاز، ہری مرچ اور سفید زیرہ پیس کر ڈال دیں اور تھوڑا سا پانی بھی ڈال دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور قیمہ گل جائے تو اُتار کر رکھ لیں۔ میدے میں گھی ملا کر اس کو پانی سے اچھی طرح گوندھ لیں۔ ملائم ہو جائے تو اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر روٹی کی طرح بیل لیں۔ روٹی کو درمیان سے دو ٹکڑے کر لیں پکا ہوا قیمہ ایک ٹکڑے کے آدھے حصے میں رکھیں اور دوسرا آدھا حصہ اوپر رکھ کر کناروں کو انگلیوں سے اچھی طرح دبا دیں تاکہ تلتے وقت سموسہ کھل نہ جائے۔ فرائی پین یا کڑاہی میں گھی ڈال کر گرم کر لیں اور اس میں سموسوں کو تل لیں قیمے والے لذیذ سموسے تیار ہیں۔



آلو کے سموسے

اجزاء:

میدہ	2 پیالی	ثابت زیرہ	½ چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا	1/4 چائے کا چمچ	سرخ مرچ	2 چائے کے چمچ (پسی ہوئی)
مکھن	ایک کھانے کا چمچ	ہلدی	ایک چائے کا چمچ
نمک	ایک کھانے کا چمچ	رائی دانہ	½ چائے کا چمچ
گھی	5 چائے کے چمچ	ثابت دھنیا	½ چائے کا چمچ
آلو	3 عدد (اُبال کر بھرتہ بنالیں)	ہری مرچ	3 عدد
پیاز	½ عدد	لیموں کا رس	2 چائے کے چمچ

ترکیب:

میدے میں بیکنگ سوڈا، نمک اور تین کھانے کے چمچ تیل ملائیں اور سخت آٹا گوندھ کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ آٹے کے پیڑے بنائیں اور میدہ لگا کر بیلیں پھر پچیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ دیگچی میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے پیاز، رائی دانہ اور زیرہ ڈال کر سنہری کر لیں۔ اب اس میں آلو اور باقی تمام اجزاء ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں۔ پھر لیموں کا رس ملا کر چولہے سے اُتار لیں۔ بیلی ہوئی روٹی میں آلو سے بنا ہوا آمیزہ رکھ دیں اور کناروں کو اچھی طرح بند کر دیں اس کے بعد تل لیں۔ مزے دار سموسے تیار ہیں۔



سبزی بھرے سموسے

اجزاء:

آلو	250 گرام	ادرک	ایک ٹکڑا
مٹر	250 گرام	سفید زیرہ	½ چائے کا چمچ
میدہ	350 گرام	گھی	حسبِ ضرورت
پیاز	ایک عدد	ہلدی	حسبِ ضرورت
ہری مرچ	2 عدد	سرخ مرچ	حسبِ ضرورت
لہسن	½ گٹھی	نمک	حسبِ ضرورت

ترکیب:

آلو چھیل کر چھوٹے ٹکڑے کرلیں اور مٹر کی پھلیوں سے دانے نکال لیں۔ آلو اور مٹروں میں ہلدی، ادرک، لہسن، پیاز، سرخ مرچ، ہری مرچ اور سفید زیرہ پیس کر ڈال دیں اور تھوڑا سا پانی ڈال کر پکنے دیں۔ آدھے گل جائیں تو اُتار کر رکھ دیں۔ میدے میں گھی اور پانی ڈال کر اچھی طرح گوندھ لیں ملائم ہونے پر اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر روٹی کی طرح بیل لیں۔ روٹی کو درمیان سے دو ٹکڑے کرکے ایک حصے پر پکے ہوئے آلو مٹر رکھیں اور دوسرا حصہ اوپر رکھ کر کناروں کو بند کردیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کرلیں اور اس میں سموسوں کو تل لیں، سبزی بھرے لذیذ سموسے تیار ہیں۔



چکن سموسہ

اجزاء:

چکن کا قیمہ	آدھا کلو	گھی	2 کپ (فرائی کے لیے)
سرخ مرچ (کٹی ہوئی)	½ کھانے کا چمچ	میدہ	2 کپ
نمک	حسبِ ضرورت	گرم پانی	ایک چوتھائی کپ
دھنیا، پودینہ، پیاز	2 کھانے کے چمچ	لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچ
ادرک، لہسن، ہری مرچ (کٹی ہوئی)		2 کھانے کے چمچ	

ترکیب:

قیمہ میں ہرا مصالحہ، نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد اس میں کٹا ہوا پودینہ، دھنیا، پیاز اور لیموں کا رس اچھی طرح ملا لیں۔ اس کے بعد میدہ میں گھی، نمک، پانی ملا کر نرم آٹا گوندھ لیں۔ آٹے کے پیڑے بنا لیں۔ ہر پیڑے کو اپنی ہتھیلی میں دائرے کی شکل گھماتے ہوئے آخر میں دبا کر چپٹا کر لیں۔ اس پیڑے کو بیلن سے رول کر کے چار انچ کی گول سی روٹی بنا لیں اور پھر اسے درمیان میں دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ایک حصے پر چکن کا آمیزہ رکھیں اور دوسرا دوسرا حصہ اوپر رکھ کر کناروں کو اچھی طرح بند کر دیں۔ درمیانی آنچ پر ان سموسوں کو گولڈن براؤن ہونے تک ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزے دار سموسے تیار ہیں۔



آلو کے سموسے

اجزاء:

میدہ	ایک کپ	آلو	2 عدد
سفید زیرہ	1/4 چائے کا چمچ	کٹی ہوئی سرخ مرچ	حسب ضرورت
گھی	4 چائے کے چمچ	پودینہ	1/4 گڈی
پانی	1/3 کپ	ہرا دھنیا	1/4 گڈی
نمک	حسب ضرورت	رائی	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک پین میں پانی اور نمک ڈال کر چولہے پر رکھ کر گرم کریں۔ ساتھ ہی گھی اور سفید زیرہ ڈال کر ملالیں اور پھر میدہ ڈال کر صرف ملائیں اور فوراً چولھے سے اتار کر کسی دوسرے برتن میں ڈال کر اچھی طرح گوندھ لیں اور کم از کم آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد اُبلے ہوئے آلو میں تمام مصالحہ ڈال کر اچھی طرح ملالیں۔ آدھے گھنٹے بعد اب میدہ کے پیڑے بنالیں اور بیلن کی مدد سے بیل لیں اور درمیان سے کاٹ کر اس میں آلو کا آمیزہ رکھ دیں۔ اب اس کو سموسے کی شکل دے کر بند کر دیں۔ جب اس طرح سب سموسے تیار ہو جائیں تو فرائی کر لیں۔ مزے دار آلو کے سموسے تیار ہیں۔



سبزی کے سموسے

اجزاء:

میدہ	2 پیالی	پیاز	2 عدد
نمک	حسب ذائقہ	ہلدی	½ چائے کا چمچ
گھی	آدھی پیالی	سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ
آلو	2 عدد	پودینہ	حسب ضرورت
کری پاؤڈر	½ چائے کا چمچ	انڈا	ایک عدد
مٹر	ایک پیالی	تیل	حسب ضرورت
گاجر	2 عدد		

ترکیب:

آلو، گاجر پیاز باریک کاٹ لیں۔ ایک کھانے کا چمچ تیل گرم کر کے پیاز ہلکی سنہری تل لیں اس میں سبزیاں، نمک، ہلدی، لال مرچ اور کری پاؤڈر ڈال کر چند منٹ بھونیں۔ بعد ازاں چولہا بند کر دیں اور آمیزہ ٹھنڈا کر لیں۔ ایک پیالے میں میدہ، نمک اور گھی ڈال کر گوندھ لیں۔ میدے کا پیڑا بنا کر بیل لیں وسط میں سبزی کا آمیزہ ڈال کا چاروں طرف سے بند کر دیں اور تکون کی شکل میں کاٹ لیں۔ انڈا پھینٹ کر ہر ٹکڑے کے سموسے پر معمولی سا لگائیں اور تیز گرم تیل میں سنہری تل لیں۔



پنیر کے سموسے

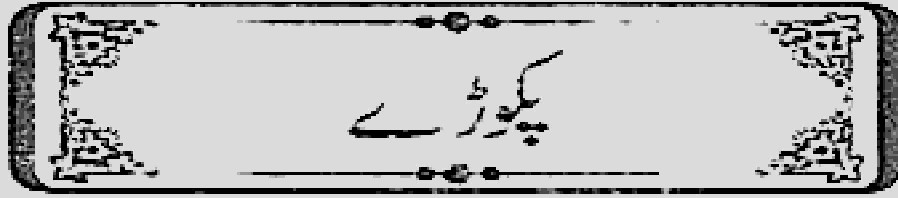
اجزاء:

کاٹیج چیز	ایک پیکٹ (اگر گھر کی بنی ہوئی ہے تو ایک پیالی)
ہرا دھنیا	ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا)
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	4عدد
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
بادام، کالی مرچ	10عدد (دونوں کو ملا کر پیس لیں)
نمک	حسب ذائقہ
تیل	2پیالی
سموسوں کے ورق	2درجن

ترکیب:

بادام اور کالی مرچ پیس کر پنیر میں ملا دیں۔ پھر اس میں نمک، سارا مصالحہ اور پیاز ملا کر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ پھر ایک ایک ورق میں تھوڑا تھوڑا مصالحہ بھر کر تھوڑا سا گیلا میدہ لگا کر بند کر دیں اور ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں۔





بیسن کے پکوڑے

اجزاء:

بیسن	آدھا کلو
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	8 عدد (کٹی ہوئی)
ہرا دھنیا	ایک گٹھی
ہری پیاز	4 عدد (مع پتوں کے باریک کٹی ہوئی)
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
میٹھا سوڈا	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
انڈا	ایک عدد
تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک گہرے پیالے میں بیسن اور سارے مصالحے اچھی طرح ملا لیں اور تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ انڈا ملا کر پھینٹ لیں ایک کڑھائی میں تیل گرم کریں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو ہلکی آنچ میں پکوڑے ڈیپ کر لیں۔ مزے دار بیسن کے پکوڑے تیار ہیں۔



لذیذ پکوڑے

اجزاء:

بیسن	2 کپ
نمک	½ چائے کا چمچ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
سوڈا	½ چائے کا چمچ
ثابت دھنیا (کوٹ لیں)	2 کھانے کے چمچ
ثابت سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	½ کپ
ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)	½ کپ
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

تمام اجزاء کو ایک پیالے میں ملا کر پانی شامل کر کے گاڑھا مناسب سا آمیزہ تیار کر کے پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور چمچ کی مدد سے تھوڑا تھوڑا آمیزہ ڈال کر تلتی جائیں۔ گولڈن براؤن ہوتے پر نکال لیں ہری چٹنی اور املی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



پنیر کے پکوڑے

اجزاء:

پنیر	ایک پیکٹ
میدہ	ایک پیالی
کارن فلور	آدھی پیالی
نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
تیل	2 پیالی
ہری مرچ (کٹی ہوئی)	4 عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	ایک گٹھی

ترکیب:

پنیر کے گول چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ میدے میں کارن فلور، نمک، کالی مرچ، ہری مرچ، ہرا دھنیا اور پانی ملا کر اچھی طرح مکس کر لیں اور پندرہ منٹ کے لیے اس آمیزے کو رکھ دیں۔ پنیر کے ٹکڑے اس آمیزے میں ڈبو کر تل لیں۔ مزے دار پنیر کے پکوڑے تیار ہیں۔



پھول گوبھی کے پکوڑے

اجزاء:

پھول گوبھی (پھول الگ کرلیں)	ایک عدد
کارن فلور	چار کھانے کے چمچ
کالی مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
سادہ میدہ	ایک کھانے کا چمچ
انڈے	2 عدد
نمک	حسب ذائقہ
چکن کیوب ملا ہوا میدہ	ایک کھانے کے چمچ
چینی	ایک چائے کا چمچ
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

گوبھی کے پھول دھو کر چھلنی میں رکھ لیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ ایک پیالے میں تمام اجزاء ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں جب گرم ہو جائے تو ایک ایک پھول لے کر آمیزے میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کرلیں۔ جب براؤن ہو جائیں تو نکال کر رکھ دیں اور ایک چٹکی بیسن چھڑک دیں۔ پھول گوبھی کے پکوڑے تیار ہیں۔



سبزی کے پکوڑے

اجزاء:

آلو (اُبال کر میش کرلیں)	ایک عدد
مٹر (اُبال کر میش کرلیں)	ایک چوتھائی پیالی
کشمیری مرچ (بیج نکال کر آدھا آدھا کرلیں)	4 عدد
سرخ مرچ	½ چائے کا چمچ
بیسن	ایک پیالی
سوڈا	ایک چٹکی
نمک	حسب ضرورت
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

بیسن میں نمک، سوڈا، مرچ اور پانی ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔ آلو، مٹر، نمک اور مرچ ملائیں۔ تھوڑا سا آمیزہ ہر کشمیری مرچ میں بھریں۔ پھر ان کو بیسن کے آمیزے میں ڈبو کر گرم تیل میں تل لیں۔ پودینے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



چکن پکوڑے

اجزاء:

چکن (بغیر ہڈی)	آدھا کلو
دہی	ایک چوتھائی پیالی
لہسن اور ادرک (کٹا ہوا)	1½ چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد
مکھن	2 کھانے کے چمچ
میدہ	4 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ضرورت
کالی مرچ	حسب ضرورت
چاٹ مصالحہ	حسب ضرورت
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

چکن، دہی، ادرک، لہسن کا پیسٹ اور مصالحہ آپس میں ملا لیں اور ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں تیل گرم کر کے چکن کو پکا کر گلا لیں۔ انڈے، مکھن اور میدے کو اچھی طرح ملا لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور چکن کی بوٹیاں ایک ایک کر کے تل لیں۔ تلے ہوئے چکن کے پکوڑے پلیٹ میں نکال لیں اور ان پر چاٹ مصالحہ چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



انڈوں کے پکوڑے

اجزاء:

انڈے	6 عدد (ابال کر دو، دو حصے میں کاٹ لیں)
سرخ مرچ	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسبِ ذائقہ
بیسن	200 گرام
چاولوں کا آٹا	ایک کھانے کا چمچ
پکانے کا تیل	حسبِ ضرورت

ترکیب:

ایک پیالے میں بیسن، نمک، سرخ مرچ، چاولوں کا آٹا تھوڑے سے پانی میں اچھی طرح ملائیں۔ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں اور ہر انڈے کو آمیزے میں اچھی طرح ڈبوئیں پھر انہیں تیل میں تل کر سنہری کرلیں اور گرم گرم پیش کریں۔



پالک کے پکوڑے

اجزاء:

بیسن	250 گرام
میٹھا سوڈا	ایک چٹکی
پالک (باریک کٹی ہوئی)	ایک گٹھی
انار دانہ	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	حسب ضرورت
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک کھلے برتن میں پالک اچھی طرح دھو کر ڈالیں۔ اب بیسن کو ایک برتن میں ڈالیں اس میں انار دانہ، نمک، سرخ مرچ اور میٹھا سوڈا ڈالیں۔ اب اس میں پانی ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ جب یہ اچھی طرح مل جائے تو پالک ڈال دیں اور ایک گھنٹہ تک کے لیے رہنے دیں۔ کڑاہی میں تیل کو اچھی طرح گرم کریں اور اس میں پالک کی پکوڑیاں گول گول تل کر نکالتے جائیں پھر اس کو پودینے کی چٹنی ڈال کر گرم گرم کھائیں۔



چٹ پٹے پکوڑے

اجزاء:

بیسن	2 پیالی
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	½ گٹھی
ہری مرچ	6 عدد
پھول گوبھی	تھوڑی سی مقدار
پالک کے پتے (باریک کٹے ہوئے)	چند پتے
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
چاٹ مصالحہ	2 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
ثابت زیرہ	ایک چائے کا چمچ
میٹھا سوڈا	چٹکی بھر
پکانے کا تیل	حسب ذائقہ

ترکیب:

بیسن کو اچھی طرح سے چھان لیں۔ اس کے بعد اس میں تمام اجزاء اچھی طرح سے ملا لیں کہ گاڑھا سا آمیزہ بن جائے تو آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل کو اچھی طرح گرم کریں اور آمیزے کو چمچ کی مدد سے ڈالیں اور سنہری ہونے پر نکال لیں۔ دو چمچ چاٹ مصالحے میں لیموں کا رس ملا کر پکوڑوں کے ساتھ پیش کریں۔



چکن پکوڑا

اجزاء:

چکن کا قیمہ	آدھا کلو
انڈے	3 عدد
ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچ
ہری مرچ	2 عدد
چاٹ مصالحہ	½ چائے کا چمچ
پکوڑا مکس مصالحہ	ایک پیکٹ
پانی	حسب ضرورت
نمک	حسب ضرورت
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

پکوڑا مکس میں انڈے شامل کر کے اچھی طرح ملا لیں۔ اس میں پانی ڈال کر پھینٹیں اور آمیزہ بنالیں۔ اب اس میں چکن کا قیمہ، ہری مرچ اور ہرا دھنیا شامل کر کے اچھی طرح ملالیں اور ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ درمیانی آنچ پر تیل کو گرم کریں۔ اب اس میں باری باری چمچ بھر کر آمیزہ ڈالتے جائیں اور سنہری ہونے تک تل لیں گرما گرم چکن پکوڑوں پر چاٹ مصالحہ ڈال کر پیش کریں۔



دال مونگ کے پکوڑے

اجزاء:

مونگ کی چھلکوں والی دال	ایک پاؤ
ہرادھنیا (باریک کٹا ہوا)	2 کھانے کے چمچ
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	½ چائے کا چمچ
سرخ مرچ (کٹی ہوئی)	½ چائے کا چمچ
ثابت دھنیا (کٹا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	½ چائے کا چمچ
پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

مونگ کی چھلکوں والی دال کو دو گھنٹوں کے لیے پانی میں بھگو دیں۔ پھر اس کو اچھی طرح دھولیں اور چھلکے نکال لیں۔ اب اس کو پیس لیں اب اس میں ہری پیاز، ہرا دھنیا، ہری مرچ، نمک، کٹی سرخ مرچ، کٹا ہوا ثابت دھنیا، کٹا ہوا زیرہ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ اب اس آمیزے کے پکوڑے بنا کر تیل میں تل لیں۔ مزے دار مونگ کی دال کے پکوڑے تیار ہیں۔



بینگن کے پکوڑے

اجزاء:

بینگن	آدھا کلو (پتلے سائز میں کاٹ لیں)
چاول کا آٹا	ایک چوتھائی کپ
ہلدی پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
لہسن (پیسا ہوا)	2 چائے کے چمچ
بیسن	1½ کپ
نمک	حسب ضرورت
گرم پانی	حسب ضرورت

ترکیب:

بینگن کو نمک ملے پانی میں کچھ دیر کے لیے رکھ دیں۔ بیسن، چاول کا آٹا، نمک، ہلدی پاؤڈر، لہسن اور دو کھانے کے چمچ تیل ملا دیں۔ اس کے بعد آہستہ آہستہ گرم پانی ملا دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ اب بینگن کو آمیزے میں ڈیپ کر کے تل لیں۔ پکوڑے تیار ہو جائیں تو نکال کر چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



سب رنگ پکوڑے

اجزاء:

بیسن	½ کپ
نمک	ایک چائے کا چمچ
ابلی ہوئی گاجر	½ کپ (چھوٹے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی)
بند گوبھی	½ کپ (باریک کٹی ہوئی)
ہری پیاز	2 عدد (سبز حصے کے ساتھ کاٹ لیں)
ہری مرچ	4 عدد (باریک کاٹ لیں)
ہرا دھنیا	½ کپ (باریک کٹا ہوا)
انڈے	2 عدد (اُبلے ہوئے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)
اجوائن	آدھا چائے کا چمچ
انار دانہ	ایک چائے کا چمچ
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ڈال دیں اور پانی میں گھول لیں۔ آمیزہ پتلا نہ ہو بلکہ اتنا گاڑھا ہو کہ بیسن سبزیوں کے ساتھ لگا رہے پندرہ منٹ کے لیے رکھنے کے بعد گھی گرم کر کے چمچ کی مدد سے پکوڑے تل لیں۔ گولڈن ہونے پر نکال لیں۔



بڑی مرچ کے پکوڑے

اجزاء:

بیسن	½ کپ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ
لیموں	حسب ضرورت
نمک	1/4 چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ	حسب ضرورت
ہری مرچ	حسب ضرورت
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

بیسن میں نمک، سرخ مرچ ڈال کر پھینٹ لیں اور آدھا گھنٹے کے لیے رکھ دیں ہری مرچ کو درمیان میں کٹ لگائیں اور اس میں لیموں اور چاٹ مصالحہ بھر دیں۔ گھی کو اچھی طرح گرم کریں اور مرچیں بیسن میں لپیٹ کر دھیمی آنچ پر تل لیں اور گرم گرم پیش کریں۔



تلی ہوئی پالک کے پکوڑے

اجزاء:

پالک	آدھا کلو
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
سرخ مرچ	حسب ضرورت
بیسن	ایک پاؤ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ضرورت
گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک گہرے پیالے میں بیسن اور تھوڑا سا پانی ملا کر گھول لیں۔ اب اس میں نمک، مرچ، زیرہ اور ثابت دھنیا ڈال کر ملالیں۔ اس آمیزے کو اتنا گاڑھا ہونا چاہیے کہ پالک کے پتوں پر اچھی طرح لگ جائے۔ پالک کے پتوں کی سخت ڈنڈیاں کاٹ کر پالک کے پتوں کو اچھی طرح پانی سے دھولیں۔ کڑاہی میں اچھی طرح گھی گرم کرلیں پھر پالک کے پتوں کو بیسن میں ڈبو کر یکے بعد دیگرے تل لیں۔ سنہری ہونے پر کسی جاذب کاغذ پر نکال کر سبز چٹنی کے ساتھ گرما گرم تناول کریں۔



قیمے کے پکوڑے

اجزاء:

قیمہ	250 گرام
انڈا	ایک عدد
بیسن	4 کھانے کے چمچ
سوکھا دھنیا	1½ چائے کا چمچ (بھون کر کُٹا ہوا)
نمک	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچیں	6 عدد
ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچ
سرخ مرچ	1½ چائے کا چمچ
پسا ہوا لہسن اور ادرک	½ چائے کا چمچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	3 کھانے کے چمچ
بیکنگ پاؤڈر	1/4 چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	½ چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک پیالے میں قیمے کے ساتھ سارے مصالحے بیسن، باریک کٹی پیاز، باریک کٹی ہری مرچیں، باریک کٹا دھنیا اور انڈا مکس کر لیں۔ سب کچھ اچھی طرح مکس کر کے آمیزے کے پکوڑے بنا کر گرم تیل میں تل لیں اور گولڈن براؤن ہوتے پر نکال لیں۔ کسی بھی چٹنی کے ساتھ گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



کٹلٹس اور کباب

چکن کٹلٹس

اجزاء:

مرغی کا قیمہ	ایک کلو	نمک	حسب ذائقہ
انڈے	4 عدد (ابلے ہوئے)	سویا ساس	2 کھانے کے چمچ
ڈبل روٹی کا چورا	2 کپ	کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
ہری مرچ	4 عدد (باریک کٹی ہوئی)	کارن فلور	ایک چائے کا چمچ
ہرا دھنیا	ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا)	پکانے کا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے قیمہ میں اُبلے انڈے ملا کر باریک پیس لیں پھر باقی سارے مصالحے ملا کر آٹے کی طرح گوندھ کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل کو اچھی طرح گرم کریں پھر کبابوں پر پہلے انڈا لگائیں۔ پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔ جب گولڈن براؤن سے ہو جائیں تو نکال لیں۔



آلو کے کٹلٹس

اجزاء:

آلو	ایک کلو
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسبِ ذائقہ
انڈے	2 عدد
ڈبل روٹی کا چورا	2 کپ
کالا زیرہ	ایک چائے کا چمچ
سرخ مرچ پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	حسبِ ذائقہ
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	حسبِ ذائقہ
پکانے کا تیل یا گھی	حسب ذائقہ

ترکیب:

آلو اُبال کر چھیل لیں اور ان کو ہاتھ سے اچھی طرح پیس لیں۔ اس میں گرم مصالحہ، زیرہ، مرچ اور نمک ملا لیں اور مناسب سائز کی ٹکیاں بنا لیں۔ انڈے پھینٹ لیں اب ان ٹکیوں کو انڈے میں ڈبو کر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گرم گھی میں تل لیں۔ مزے دار کٹلٹس تیار ہیں۔



چکن کٹلٹس

اجزاء:

چکن کا قیمہ	آدھا کلو (باریک پیا ہوا)
جو (دھو کر بھگو لیں اور پیس لیں)	2 کمانے کے چمچ
ادرک (کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ (پیا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد
لیموں کا رس	2 کھانے کے چمچ
پیاز (پسی ہوئی)	2 عدد
لہسن (پیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
ہری مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
تل بھنے ہوئے	2 کھانے کے چمچ
پکانے کے لیے گھی یا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

آدھا کلو قیمے میں جو، ادرک، گرم مصالحہ، لیموں کا رس، کالی مرچ، پیاز، لہسن، ہری مرچ، نمک اور تل ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں اور آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، جب گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر دیں اور چھوٹے چھوٹے کٹلٹس بنا کر انڈے میں ڈبو کر تل لیں جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر فوراً ہی چٹکی بھر بیسن چھڑک دیں۔ گرم گرم ٹماٹو ساس کے ساتھ پیش کریں۔



مزے دار چکن کٹلٹس

اجزاء:

انڈے	2عدد
نمک	حسب ذائقہ
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	2 چائے کے چمچ
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	½ چائے کا چمچ
چکن کا گوشت (ابلا ہوا)	½ کلو
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
آلو (ابلے ہوئے)	2عدد
پکانے کا گھی یا تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

مرغ کے گوشت کو چاپر میں پیس لیں، اس میں آلو، نمک، ہرا دھنیا، سرخ مرچ، پسا ہوا گرم مصالحہ ملا لیں۔ انڈے پھینٹ کر چکن کے کباب اس میں ڈبو کر تل لیں۔ مزے دار کٹلٹس تیار ہیں۔



سبزیوں کے کٹلٹس

اجزاء:

آلو	4عدد
مٹر کے دانے	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
املی پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
گاجر	2عدد
لوکی (باریک کٹی ہوئی)	آدھی پیالی
سرخ مرچیں (پسی ہوئی)	دو کھانے کے چمچ
بیسن	ایک پیالی
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسبِ ضرورت

ترکیب:

آلو، گاجر، مٹر کے دانے اور لوکی کو اُبال کر پیس لیں۔ پھر اس میں سرخ مرچ، ہری مرچ، نمک اور املی پاؤڈر ملا کر ان کی حسب منشا ٹکیاں بنا کر کسی ٹرے میں رکھ دیں۔ بیسن کو گھول لیں اور ان ٹکیوں کو اس آمیزے میں ڈبو کر انہیں تیز آنچ پر گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزے دار سبزیوں کے کٹلٹس تیار ہیں۔



مختلف ترکاریوں کے کٹلٹس

اجزاء:

آلو	6 عدد (ابلے ہوئے)	سیم کی پھلی (چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں)	8 عدد
مٹر کے دانے	ایک پیالی	پھول گوبھی (پھول الگ الگ کرلیں)	ایک عدد
گاجر (چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں)	3 عدد	ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
رائی	½ چائے کا چمچ	کالی مرچ	حسب ذائقہ
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	لیموں	2 عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	ایک گٹھی	پودینہ (باریک کاٹ لیں)	ایک گٹھی
پیاز	ایک عدد	نمک	حسب ذائقہ
انڈے	2 عدد	پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت
ڈبل روٹی کا چورا	ایک پیکٹ		

ترکیب:

سب سے پہلے آلوؤں کا بھرتہ بنالیں۔ ایک فرائی پین میں گھی ڈال کر گاجر، گوبھی، مٹر کے دانے، سیم کی پھلی کو ہلکا سا تل لیں۔ ان کو بھی پیس کر بھرتے میں ملا دیں۔ پھر سارے مصالحے ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں گھی کو گرم کریں جب گھی گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کردیں اور کٹلٹس بنالیں پھر انڈا اور ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔



چکن چیز کٹلٹس

اجزاء:

آلو	آدھا کلو	زیرہ	آدھا چائے کا چمچ
پیاز	2 عدد	شملہ مرچ	ایک عدد
مرغی کا گوشت	آدھا کلو	ڈبل روٹی کا چورا	ایک کپ
ہری مرچیں	5 عدد۔	انڈے	2 عدد
ادرک، لہسن (کٹا ہوا)	آدھا چائے کا چمچ	میدہ	2 چائے کے چمچ
پنیر	آدھا کپ	گھی	حسب ضرورت
نمک	حسبِ ذائقہ		

ترکیب:

آلو کو اُبال کر اچھی طرح پیس لیں۔ پھر مرغی کے گوشت کو اُبال کر اس کے ریشے کر لیں۔ پیاز، ہری مرچ اور شملہ مرچوں کو باریک کاٹ لیں کڑاہی میں تھوڑا سا گھی گرم کریں اور اس میں زیرہ کو ہلکا سا بھون لیں اس کے بعد اس میں ادرک، لہسن، پیاز اور سبز مرچیں شامل کر کے تل لیں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال دیں اور اتنی دیر تک پکائیں کہ تمام اجزاء اچھی طرح تل جائیں۔ پھر پسے ہوئے آلو، مرغی، گرم مصالحہ اور نمک شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ چولھے کو بند کر دیں اور آمیزے کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ جب یہ آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں پنیر ملا کر کباب بنا لیں۔ ان کبابوں کو پہلے انڈا لگائیں، پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔ چکن چیز کباب کو گرم گرم تناول فرمائیں۔



چکن کٹلٹس

اجزاء:

مرغی کا قیمہ	آدھا کلو
نمک	½ چائے کا چمچ
رائی	1/3 چائے کا چمچ
ہرا دھنیا	½ گٹھی
میدہ	2 کھانے کے چمچ
سفید مرچ (وائٹ پیپر)	½ چائے کا چمچ
سرخ مرچ	½ چائے کا چمچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
انڈا	2 عدد
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

چکن کا قیمہ بنالیں۔ اس میں کٹی ہوئی پیاز، ہری مرچ ہرا دھنیا، میدہ اور مصالحے ڈال کر تمام اجزاء کو ہاتھوں سے اچھی طرح ملالیں۔ پھر اس میں آدھا انڈا پھینٹ کے ملالیں۔ قیمہ کے کوفتے بنا کر اسے میدہ میں رول کرلیں اور انڈے میں ڈبو کر اس پر ڈبل روٹی کا چورا چھڑک دیں۔ پھر میز پر رکھ کر اسے چاقو کی مدد سے چپٹا کرلیں۔ درمیانی آنچ پر ان کٹلٹس کو گھی یا تیل میں تل لیں اور پودینے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



آلو اور پنیر کے کباب

اجزاء:

آلو (ابلے ہوئے)	آدھا کلو
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد
نمک	حسب ذائقہ
پودینہ	2 کھانے کے چمچ
پنیر (کدوکش کی ہوا)	ایک کپ
پیاز (باریک کٹا ہوا)	2 کھانے کے چمچ
ڈبل روٹی کا چورا	2 کپ
تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

آلو پیس کر اس میں پنیر، نمک، کالی مرچ، پودینہ اور پیاز کو اچھی طرح ملا لیں۔ اب اس کے کباب بنا لیں اور ایک علیحدہ برتن میں انڈے کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب کبابوں پر پہلے انڈا پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گرم تیل میں تل لیں۔ مزے دار کٹلٹس تیار ہیں۔



شامی کباب

اجزاء:

گوشت	آدھا کلو
چنے کی دال	آدھا کپ
ثابت کالی مرچ	5عدد
نمک	حسب ضرورت
ہری مرچ	7عدد
پیاز	2عدد
ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
پودینہ	آدھی گٹھی
لونگ	6عدد
دار چینی	3 ٹکڑے
بڑی الائچی	3عدد
ادرک، لہسن	3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک پتیلی میں گوشت، ادرک لہسن، نمک، ثابت سرخ مرچ، چنے کی دال، کالی مرچ، لونگ، دار چینی، بڑی الائچی ڈال کر گلنے کے لیے چولھے پر رکھ دیں۔ جب اچھی طرح گل جائیں تو نکال کے پیس لیں۔ پھر باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا، پودینہ، پیاز، ہری مرچیں شامل کر لیں۔ پھر ہاتھ کی مدد سے گول ٹکیاں بنا کر تل لیں۔ مزے دار شامی کباب تیار ہیں۔

شاہی کباب

اجزاء:

قیمہ	ایک کلو
گھی	100 گرام
پسا ہوا گرم مصالحہ	10 گرام
ہرا دھنیا	چند پتے
پودینہ	20 گرام
نمک	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

پیاز چھیل کر باریک کاٹ لیں اور قیمہ میں ملا کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ہری مرچ، پودینہ، ہرا دھنیا باریک کاٹ کر قیمہ میں ملا دیں۔ اس کے ساتھ ہی اس میں نمک اور پسا ہوا گرم مصالحہ ملا دیں۔ اب اس قیمہ والے آمیزے کے کباب بنا لیں اور گھی میں تل لیں۔ مزے دار شاہی کباب تیار ہیں۔



نرگسی شامی کباب

اجزاء:

قیمہ	آدھا کلو
انڈے	8 عدد
ادرک (پیا ہوا)	2 کھانے کے چمچ
گرم مصالحہ	2 چائے کے چمچ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
سرخ مرچ	حسب ضرورت
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت
نمک	حسب ضروت

ترکیب:

قیمے میں ادرک اور نمک ملا کر اُبال لیں۔ جب قیمہ اُبل جائے تو باریک پیس لیں۔ قیمے میں گرم مصالحہ، سرخ مرچ، سفید زیرہ اور ثابت دھنیا پیس کر ملا دیں۔ انڈوں کو اُبال لیں اور انہیں چھیل لیں۔ تمام انڈوں کے اوپر پسے ہوئے قیمے کا آمیزہ اچھی طرح سے چڑھا دیں۔ ساتھ ہی ساتھ پانی کا ہاتھ لگائیں تاکہ قیمہ ٹھیک طرح سے انڈوں کے اوپر چڑھ جائے۔ دو انڈوں کو پھینٹ کر رکھ دیں۔ اب قیمے والے گول کبابوں کو انڈوں کے آمیزے میں ڈالیں اور گرم گھی میں تل لیں۔ جب سرخ ہو جائیں تو نکال کر دو دو ٹکڑے کریں اور ڈش میں سلاد کے پتے لگا کر اوپر رکھتی جائیے۔ ٹماٹر کی چٹنی اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔



بابری کباب

اجزاء:

مرغی کا گوشت	آدھا کلو (ران کا گوشت)	ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچ (باریک کٹا ہوا)
نمک	2 عدد چائے کے چمچ	سفید مرچ کا سفوف	3 چائے کے چمچ
قصوری میتھی کا سفوف	2 عدد چائے کے چمچ	سرکہ	4 چائے کے چمچ
ادرک، لہسن (پسا ہوا)	5 کھانے کے چمچ	سبز الائچی کا سفوف	3 چائے کا چمچ
پکانے کے لیے تیل یا گھی	4 کھانے کے چمچ	بیسن	ایک کپ
انڈے	4 عدد	کریم	ایک کپ
چکناہٹ کے لیے مکھن	50 گرام		

ترکیب:

گوشت کو اچھی طرح دھولیں۔ ادرک، لہسن کا پیسٹ، نمک، سفید مرچ، گرم مصالحہ، قصوری میتھی، سرکہ، ہرا دھنیا اور سبز الائچی کے سفوف کا آمیزہ بنائیں اور مرغی کی رانوں کو اس میں بیس منٹ تک کے لیے ڈال دیں تیل میں بیسن کو بھون لیں اور پھر ایک پیالے میں نکال کر ٹھنڈا کرلیں۔ اس میں انڈا ملا کر پیسٹ بنالیں اور کریم بھی شامل کریں انڈوں کو بھی آمیزے میں شامل کردیں اور مرغی کی رانوں پر اچھی طرح لیپ کردیں اور بیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر رانوں کو سیخ پر لگائیں اور دس منٹ تک بھون لیں۔ مکھن سے تھوڑا چکنا کر کے تین منٹ تک مزید بھون لیں۔ مزے دار بابری کباب تیار ہیں۔



اسپیشل کباب

اجزاء:

باریک قیمہ	آدھا کلو
ہری مرچ	6عدد (ثابت)
لہسن	½ چائے کا چمچ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ
بڑی الائچی	2عدد
آلو	ایک عدد
نمک	ایک چائے کا چمچ
پیاز (باریک کٹا ہوا)	ایک عدد
کالی مرچ	10عدد (ثابت)
انڈا	2عدد
دار چینی	ایک ٹکڑا
لونگ	2عدد
ہرا دھنیا	حسب ضرورت

ترکیب:

قیمہ کو ہری مرچ، لہسن، سرخ مرچ، پیاز، اور ثابت مصالحوں کے ہمراہ پانی میں اُبال لیں اور اتنا اُبالیں کہ پانی مکمل طور پر خشک ہو جائے۔ پھر اس میں باریک کٹا ہوا دھنیا شامل کر دیں۔ پھر اس میں اُبلا ہوا آلو اور پھینٹے ہوئے انڈوں میں شامل کر دیں۔ انہیں پتلے چپٹے کبابوں کی شکل دے دیں اور پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبو کر تل لیں اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



پشاوری کباب

اجزاء:

گائے کا قیمہ	آدھا کلو	ہری پیاز	2 عدد
مکئی کا آٹا	3 کپ	ہڈیوں کا گودا	3 کپ
سفید زیرہ (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ	سوکھا دھنیا	4 کھانے کے چمچ
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	3 عدد
انڈے	3 عدد	انار دانہ	حسب ضرورت
سرخ مرچ	3 کھانے کے چمچ	پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد

ترکیب:

قیمے میں مکئی کا آٹا، سوکھا دھنیا، زیرہ، کٹی سرخ مرچیں، ہری مرچیں، انار دانہ، ایک عدد انڈا، نمک، ٹماٹر، پیاز اور ہری پیاز ڈال کر مکس کریں اور دو عدد انڈوں کا ہلکا سا فرائی کر کے انہیں بھی قیمے میں ڈال کر ہاتھوں سے اچھی طرح مکس کر لیں۔ ہڈیوں میں نمک ڈال کر ابال لیں اور گودا نکال کر ایک پلیٹ میں ڈال لیں۔ اب ایک ایک کر کے کباب بناتے جائیں اور ہر کباب میں تھوڑا تھوڑا گودا ڈال کر ملا لیں اور ایک ٹماٹر کا سلائس لگا کر پین میں تیل ڈال کر فرائی کر لیں۔

مزے دار کباب تیار ہیں۔



زعفرانی شامی کباب

اجزاء:

قیمہ	آدھا کلو
انڈے	2 عدد
ادرک	ایک عدد
پیاز	3 عدد
دہی	ایک کپ
سرکہ	آدھا کپ
کالی مرچ	6 عدد
زعفران	½ چائے کا چمچ

ترکیب:

پیاز کو باریک باریک لچھوں کی شکل میں کاٹ کر تل لیں۔ ادرک اور کالی مرچ کو سرکے میں پیس لیں اور اس میں نمک بھی شامل کر دیں۔ سرکہ والا آمیزہ قیمے میں ملا کر اس میں تھوڑا سا پانی ملائیں اور بیس منٹ تک پکائیں جب پانی خشک ہو جائے تو قیمے کو اچھی طرح سے باریک پیس لیں۔ پسے ہوئے قیمے میں پیاز اور زعفران ملا دیں۔ پھر اس میں دہی پھینٹ کر ملا دیں اور اچھی طرح ملا لیں پھر کبابوں کی ٹکیاں تیار کر لیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر ٹکیاں اس میں ڈال کر تل لیں۔ بے حد لذیذ کباب تیار ہوں گے۔



بادام کے شامی کباب

اجزاء:

قیمہ	ایک کلو
چنادال	250 گرام
سرخ مرچ (ثابت)	5 عدد
ہری مرچ (ثابت)	5 عدد
بڑی الائچی	5عدد
تیز پتہ	5عدد
دار چینی	5عدد
لونگ	10عدد
پانی	10عددکپ
انڈے	3عدد
نمک	دوچائے کے چمچ
بادام (تلے ہوئے)	ایک کپ
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسبِ ضرورت

ترکیب:

قیمہ کو چنادال، سرخ مرچ، ہری مرچیں اور باقی تمام مصالحہ جات کے ہمراہ اُبال لیں۔ جب یہ اُبل جائے تو اس قیمے کو پیس لیں۔ پھر اس آمیزے میں انڈے اور نمک ڈال کر اچھی طرح ملالیں اور اس پر بادام چھڑک کر اچھی طرح یکجا کرلیں، پھر اس آمیزے کے کباب بنالیں اور تل لیں۔ مزے دار کباب تیار ہیں۔



من پسند شامی کباب

اجزاء:

قیمہ (ہاتھ کا کٹا ہوا)	آدھا کلو
زیرہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ
بھنا ہوا بیسن	ایک کپ
انڈے	2 عدد
پیاز	2 عدد
پودینہ	آدھی گڈی
ہری مرچ	4 عدد
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ
ادرک، لہسن (کٹا ہوا)	2 چائے کے چمچ
پسا گرم مصالحہ	2 چائے کے چمچ
تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

تیل گرم کر کے اس میں ایک چائے کا چمچ زیرہ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ اب دو چائے کے چمچ ادرک، لہسن کا پیسٹ، قیمہ، کٹی سرخ مرچ اور نمک ڈال کر ڈھک کر پکائیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو چولھا بند کر دیں۔ اس کے بعد ہری مرچ، پیاز اور پسا ہوا گرم مصالحہ شامل کر کے پیس لیں۔ اب قیمے میں پودینہ ڈال کر ملا لیں اور کباب بنا کر گرم تیل میں تل لیں۔



رانی کباب

اجزاء:

گائے کا قیمہ	ایک پاؤ	پیاز	ایک عدد
چکن کا قیمہ	ایک پاؤ	فرائی پیاز	ایک عدد
اُبلے ہوئے چنے	آدھا پاؤ	پیا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
ہرا دھنیا	ایک چوتھائی گٹھی	بادام، پستہ (اُبلے اور باریک کٹے ہوئے)	25 گرام
پودینہ	ایک چوتھائی گٹھی	ہری مرچ	4عدد
ادرک لہسن	ایک کھانے کا چمچ	سوکھی لال مرچ	5عدد
انڈے	2عدد	نمک، تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے ایک پین میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے ادرک لہسن چکن کا قیمہ، گائے کا قیمہ شامل کر دیں۔ ساتھ میں سوکھی لال مرچ ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ دونوں قیمے اچھی طرح پک جائیں اور پانی خشک ہو جائے۔ اب اس میں پیا گرم مصالحہ اور حسب ذائقہ نمک شامل کر کے دو منٹ تک مکس کریں اور چولہا بند کر دیں۔ اب یہ تمام اجزاء چوپر میں ڈال کر اُبلے ہوئے چنے، پیاز، ہرا دھنیا، پودینہ اور ہری مرچ شامل کر کے پیس لیں اور ایک پیالے میں نکال لیں پھر اس میں بادام، پستہ شامل کریں۔ ساتھ ہی براؤن کی ہوئی پیاز ڈال کر ملا لیں۔ پھر اس کے گول کباب بنائیں اور انڈے میں ڈبو کر تل لیں۔ مزے دار رانی کباب تیار ہیں۔



قیمے کے کباب

اجزاء:

گائے کا قیمہ	ایک کلو
ادرک لہسن	ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
کچا پپیتا (پسا ہوا چھلکے سمیت پیس لیں)	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
چھوٹی الائچی (باریک پسی ہوئی)	8 عدد
پیاز (پسی ہوئی)	ایک عدد
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچ
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
ہری مرچ (کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

قیمے میں سارے مصالحے اچھی طرح ملالیں اور ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ ایک گھنٹے بعد آمیزے کے کباب بنالیں اور ہلکی آنچ پر تل لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال لیں۔ ایک پیپر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے دھیان رکھیں آنچ ہلکی رہے تیز آنچ میں کباب اوپر سے براؤن اور اندر سے کچے رہ جائیں گے۔



سینڈوچ

چکن سینڈوچ

اجزاء:

چکن	200 گرام	ٹماٹو کیچپ	ایک کپ
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	3 کھانے کے چمچ	چیز سلائس	4عدد
کالی مرچ (کٹی ہوئی)	½ چائے کا چمچ	مایونیز	ایک کپ
لہسن	½ چائے کا چمچ	ڈبل روٹی	8سلائس
انڈے	3عدد	سلاد کے لیے ٹماٹر	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ	گھی	3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

چکن کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ کڑاہی میں گھی ڈال کر چکن ڈال دیں۔ سفید ہونے لگے تو لہسن، ہری مرچ، کالی مرچ، نمک ڈال کر بھون لیں۔ انڈے پھینٹ لیں الگ فرائی پین میں ڈال کر فرائی کرلیں۔ چار حصوں میں ڈبل روٹی سیک لیں اور سائیڈوں کو کاٹ لیں ایک سلائس لے کر اس پر کیچپ لگائیں۔ اس پر انڈا رکھیں اس پر مایونیز ڈالیں اور چکن بھی۔ پھر اس پر چیز سلائس رکھ کر ٹماٹر سلائس اور سلاد کے پتے رکھیں دوسرا سلائس پر کیچپ لگا کر رکھیں۔ چکن سینڈوچ تیار ہیں۔



پنیر کے سینڈوچ

اجزاء:

ڈبل روٹی	ایک عدد
پنیر	چند سلائس
انڈے	4عدد
مکھن	4اونس (نمکین)

ترکیب:

سب سے پہلے ڈبل روٹی کے بالکل باریک ٹوسٹ کاٹ لیں اور ان کے اردگرد کا حصہ تیز چاقو سے تھوڑا تھوڑا کاٹ لیں۔ اب ان کو تکون کی شکل میں کاٹ لیں۔ پھر ایک حصے پر مکھن پگھلا کر لگالیں اور دوسرے حصے کو پنیر سے ڈھانپ دیں اور دونوں حصوں کو ملا دیں اب اس سینڈوچ کو انڈے کی سفیدی میں بھگو کر اوون میں پانچ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ جب سینڈوچ بادامی رنگ کے ہو جائیں تو نکال لیں بہت مزے دار سینڈوچ تیار ہوں گے یہ شام کی چائے کے ساتھ پیش کیے جائیں۔



گولڈن چیز سینڈوچ

اجزاء:

ڈبل روٹی	6 عدد سلائس
پنیر	6 عدد سلائس
شملہ مرچ	2 عدد
ٹماٹر	4 عدد
مرغی کا گوشت	ایک پاؤ
نمک	حسب ضرورت
سفید مرچ	½ چائے کا چمچ
سویا سوس	2 کھانے کے چمچ
تیل	2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

سب سے پہلے مرغی کے گوشت کو اُبال کر گلا لیں اور ہڈی سے الگ کرنے کے بعد اس میں نمک، سفید مرچ اور سویا سوس شامل کر کے گرم تیل میں ہلکا سا تل لیں۔ اب ڈبل روٹی کے سلائس لیں۔ اس پر چکن لگائیں اور اوپر چیز سلائس رکھ کر گول کٹی ہوئی شملہ مرچ اور ٹماٹر کے سلائس لگا کر گرل پین میں چیز پگھل جانے تک گرل کر لیں، جب ڈبل روٹی کا رنگ تبدیل ہو جائے تو اُتار لیں۔ شام کی چائے کے ساتھ پیش کریں۔ گرما گرم سینڈوچ تیار ہیں۔



فرنچ چکن سینڈوچ

اجزاء:

چکن	ایک پاؤ
ڈبل روٹی	4 سلائس
مایونیز	2 کھانے کے چمچ
انڈے	2 عدد
نمک	½ چائے کا چمچ
کالی مرچ	½ چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
ڈبل روٹی کا چورا	حسب ضرورت
پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

چکن کو اُبال کر ریشے کرلیں۔ اس میں مایونیز، نمک، کالی مرچ مکس کریں۔ ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ دیں۔ دو سلائس کے اوپر آمیزہ لگا دیں باقی دو سلائس پر کچا انڈا لگا کے ان کو چکن والے آمیزے کے سلائس کے اوپر رکھ کر دبائیں کہ جڑ جائیں۔ سینڈوچ پہلے انڈے میں ڈبوئیں پھر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور توے یا کڑاہی میں کم گھی کے ساتھ تل لیں۔ گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں۔ درمیان سے سینڈوچ کی شکل میں کاٹ کے جلی گارلک کے ساتھ پیش کریں۔



مختلف سبزیوں کے سینڈوچ

اجزاء:

ڈبل روٹی (سلائس)	10 عدد	سویا ساس	2 کھانے کے چمچ
شملہ مرچ (باریک کاٹ لیں)	2 عدد	بند گوبھی (باریک کاٹ لیں)	آدھی
ہری مرچ (کاٹ لیں)	3 عدد	گاجر (کدوکش کرلیں)	2 عدد
کالی مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	نمک	حسبِ ذائقہ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچ	پکانے کے لیے تیل یا گھی	کھانے کے چمچ
انڈے	4 عدد	دودھ	آدھی پیالی

ترکیب:

ڈبل روٹی کے دو سلائس کو ایک دوسرے کے اوپر رکھ کر اس کے سخت کنارے الگ کرلیں اور ان کو چار برابر حصوں میں کاٹ لیں اس طریقے سے سارے سلائس کاٹ لیں کڑاہی میں گھی گرم کر کے اس میں تمام کٹی ہوئی سبزیاں شامل کرلیں اور اس کو تیز آنچ پر تل لیں پھر اس میں تمام مصالحہ ڈال دیں دودھ میں کارن فلور گھول کر سبزیوں میں شامل کر کے تیز گھمائیں اور بالکل خشک ہونے کے بعد چولھے سے اتار لیں۔ کٹی ہوئی ڈبل روٹی کے ایک حصے پر گرم گرم سبزیوں والا تھوڑا سا مصالحہ، انڈا پھینٹ کر تھوڑا سا نمک شامل کر دیں گھی گرم کر کے اس میں سینڈوچ انڈے میں ڈبو کر گولڈن ہونے تک تل لیں۔ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



چکن سینڈوچز

اجزاء

چکن	ڈیڑھ کلو	نمک	حسب ذائقہ
تیز پتہ	ایک عدد	ڈبل روٹی	ایک عدد
لہسن	3 عدد	تازہ کریم	آدھی پیالی
کالی مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	انڈے	4 عدد
چینی	ایک چائے کا چمچ	گاجر (کدوکش کرلیں)	3 عدد
گرم دودھ	ایک پیالی	شملہ مرچ (بیج نکال کر باریک کاٹ لیں)	3 عدد
میونیز	ایک پیالی	ہری پیاز کے پتے (باریک کٹے ہوئے)	ایک پیالی
مکھن	ایک پیکٹ		

ترکیب:

چکن کو دھو کر ایک دیگچی میں تھوڑا پانی، ایک عدد تیز پتہ، کالی مرچیں، لہسن کے جوے ڈال کر چکن کو اُبال لیں۔ جب گل جائے تو نکال کر ہڈی سے گوشت الگ کرلیں اور چھوٹی بوٹی کر لیں۔ اُبلے انڈے چھیل کر چکن کے ساتھ ملا کر چاپر میں پیس لیں۔ پھر مکھن میونیز، کریم، سبزیاں، کالی مرچ، چینی اور نمک اچھی طرح ملائیں ایک پیالی دودھ ملا کر تھوڑی دیر کے لیے فرج میں رکھ دیں اب ایک ایک سلائس کے اوپر تیار کیا ہوا آمیزہ لگائیں۔ اس کے اوپر خالی سلائس رکھیں اور آہستہ سے دبا کر تیز چھری کے ساتھ چاروں کنارے کاٹ لیں۔ پھر چار حصہ کرلیں۔ مزے دار چکن سینڈوچ تیار ہیں۔



آلو کے سینڈوچ

اجزاء:

ڈبل روٹی	ایک عدد	آلو	ایک پاؤ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ	زیرہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	بیسن	3 کھانے کے چمچ
ہرا دھنیا	آدھی گٹھی	ہری مرچ	7 عدد
تیل	ڈیڑھ کپ	میٹھا سوڈا	چٹکی بھر

ترکیب:

سب سے پہلے آلو اُبال کر چھیل لیں اور پھر ان کو مسل لیں۔ سفید زیرہ بھون کر نمک ملا کر پیس لیں اور آلوؤں میں شامل کر دیں۔ ہری مرچ، ہرا دھنیا بھی باریک کاٹ کر آلوؤں میں ملا لیں۔ اب بیسن میں نمک، سرخ مرچ، کھانے کا سوڈا ملا کر ذرا پتلا سا پیسٹ بنا لیں۔ اب ڈبل روٹی کے سلائس لے کر اس میں آلوؤں کا پیسٹ جو بنا کر رکھا ہے وہ لگا دیں اور اوپر سے دوسرا سلائس رکھ کر تکونی شکل میں کاٹ لیں اور اس کو بیسن کے پیسٹ میں ڈال کر اچھی طرح بیسن لگا دیں۔ اب کڑاہی میں گھی کو گرم کریں اور ہلکی آنچ پر سینڈوچ کو تل لیں۔ مزے دار سینڈوچ تیار ہیں۔ شام کی چائے کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کیچپ یا ہری چٹنی کے ساتھ بھی کھا سکتے ہیں۔



فرائڈ سینڈوچ

اجزاء:

باریک قیمہ	ایک پاؤ
ڈبل روٹی	8 سلائس (کنارے کاٹ لیں)
انڈے	2 عدد
دھنیا	حسبِ ضرورت
چاٹ مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسبِ ضرورت
پکانے کے لیے تیل	حسبِ ضرورت

ترکیب:

قیمے میں نمک، چاٹ مصالحہ، دھنیا اور پودینہ ڈال کر مکس کر لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس پر قیمے کا آمیزہ پھیلائیں اور نچلی طرف انڈے میں بھگو کر پین میں ڈال دیں بچا ہوا انڈا سینڈوچ کے اوپر ڈال کر ہلکے براؤن ہو جانے پر پلٹ دیں اور دونوں اطراف سنہری ہو جانے پر پلیٹ میں نکال کر پیش کریں۔



پیزا

چکن پیزا

اجزاء:

خمیر	ایک چائے کا چمچ	تیل	2 چائے کے چمچ
پانی	آدھا کپ	سرخ مرچ	½ چائے کا چمچ
میدہ	2 کپ	رائی (پسی ہوئی)	½ چائے کا چمچ
چینی	ایک چائے کا چمچ	ٹماٹو کیچپ	4 کھانے کے چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ	پنیر	حسب ضرورت
مرغی کا گوشت (اُبلا ہوا)	ایک کپ		

ترکیب:

خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ دیں۔ پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور تیل ملا کر گوندھ لیں۔ پھر روٹی بیل کر نرم کپڑے سے ڈھانپ دیں حتیٰ کہ پھول کر دگنا ہو جائے۔ اب مرغی کے گوشت میں رائی، سرخ مرچ، نمک ملا لیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کے گوشت کو تلیں۔ پھر کیچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں۔ روٹی کو پیزا ٹرے میں رکھیں تھوڑی سی ٹماٹو کیچپ پھیلائیں۔ پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اوون میں آدھے گھنٹے تک پکائیں عمدہ ڈش تیار ہے۔



مشروم پیزا

اجزاء:

پیزا کی روٹی (تیار شدہ)	ایک عدد
مرغی کا گوشت (ابلا اور باریک کٹا ہوا)	ایک کپ
پیزا سوس	چار کھانے کے چمچ
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ٹماٹر (باریک ٹکڑوں میں کاٹ لیں)	ایک عدد
کالے زیتون (باریک سلائس)	آدھا کپ
مشروم (باریک سلائس)	آدھا کپ
موزریلا چیز (کدوکش کیا ہوا)	ایک کپ

ترکیب:

سب سے پہلے پیزا کی روٹی پر پیزا سوس لگائیں۔اب اس پر تھوڑی سی موزریلا چیز ڈالیں۔پھر شملہ مرچ اور ٹماٹر کے سلائسز رکھیں۔اب مرغی کا گوشت،مشروم اور زیتون ڈالیں پھر موزریلا چیز ڈالیں اب پیزا کو اوون میں رکھ کر بیس منٹ تک دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر تیار کر لیں تیار ہونے پر پیش کریں۔



چکن باربی کیو پیزا

ڈو کے اجزاء:

میدہ	2 کپ	خمیر	1½ چائے کا چمچ
چینی	ایک چائے کا چمچ	نمک	½ چائے کا چمچ
تیل	½ کھانے کے چمچ	انڈا	ایک عدد
خشک دودھ	ایک کھانے کا چمچ	نیم گرم پانی	ڈو بنانے کے لیے

فلنگ کے اجزاء:

مرغ تکہ	ایک کپ	پیزا سوس	4 کھانے کے چمچ
مشروم سلائس	4عدد	زیتون سلائس	4عدد
سرخ مرچ	½ چائے کا چمچ	شملہ مرچ سلائس	4 کھانے کے چمچ
پیاز سلائس	2 کھانے کے چمچ	چیڈر چیز (کدوکش)	3/4 کپ
موزریلا چیز (کدوکش)	3/4 کپ	اوریگانو لیوز	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

ڈو بنانے کے لیے ایک پیالے میں میدہ، خمیر، چینی، نمک، تیل، انڈا، خشک دودھ اور نیم گرم پانی ڈال کر ڈو نرم گوندھیں۔ اب ڈو کو رول کریں۔ اس کی موٹائی 1/8 ہونی چاہیے۔ پھر ایک گریس کیے ہوئے پیزا پلیٹ پر ڈو کو بچھائیں اور اس میں کانٹے کی مدد سے سوراخ کرلیں۔ اب اسے 200C پر دس منٹ بیک کریں اور اوون سے نکال کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ پھر اس میں چار کھانے کے چمچے پیزا سوس، چیڈر چیز شامل کر دیں۔ اس کے بعد چکن تکہ مشروم سلائس، زیتون کے سلائس، شملہ مرچ سلائس، پیاز سلائس اور ریگانو لیوز اور موزریلا چیز ڈال کر 200c پر بیس منٹ کے لیے بیک کریں۔ مزے دار چکن باربی کیو پیزا تیار ہے۔



چکن فجیتا پیزا

اجزاء:

مرغی کا گوشت (کیوبز میں کٹی ہوئی)	آدھا کلو
چلی سوس	2 کھانے کے چمچ
نمک	½ چائے کا چمچ
کالی مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
سویا سوس	ایک کھانے کا چمچ
لہسن	ایک چائے کا چمچ

ٹوپنگ کے لیے:

پیزا سوس	ایک کپ	موزریلا	ایک کپ
اوریگانو	آدھا چائے کا چمچ	مشروم	ایک کپ
ٹماٹر (کیوبز میں کٹے ہوئے)	ایک عدد	شملہ مرچ (کیوبز میں کٹی ہوئی)	ایک عدد

ڈو بنانے کے لیے:

میدہ	ڈیڑھ کپ	خمیر	ایک کھانے کا چمچ
چینی	ایک کھانے کا چمچ	انڈا	ایک عدد

ترکیب:

ایک پیالے میں چکن میں چلی سوس، سویا سوس، کالی مرچیں، نمک، سرکہ اور لہسن ڈال کر اچھی طرح تمام اجزاء ملالیں اور پچیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب کڑاہی میں چکن کو درمیانی آنچ پر ہلکا سا گلالیں۔ میدہ میں نمک، انڈا اور چینی ملا کر خمیر ڈال کر نیم گرم پانی کے ساتھ ڈو کے تمام اجزاء کو نرم گوندھ لیں۔ اوون کو 180° ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کرلیں اب ڈو کو تھوڑی دیر کے لیے اوون میں رکھ کر گرم کرلیں تا کہ وہ پھول جائے۔ اب خمیر کو بیل لیں پھر اسے بیکنگ ٹرے میں رکھ کر ہلکا سا آئل لگائیں اور چمچ کی مدد سے چھوٹے سوراخ کردیں۔ چکن کیوبز، چیز، مشروم، ٹماٹر، شملہ مرچ اور اوریگانو سے ٹوپنگ کر کے بیک کرلیں۔

چکن گرین چلی پیزا

اجزاء:

مرغی کا گوشت	ایک کپ
نمک	حسب ضرورت
ہری مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
لہسن (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
پانی	ایک کپ
پیزا روٹی	ایک عدد
پیزا سوس	ایک کپ
موزریلا چیز (کدوکش کرلیں)	ایک کپ
چیڈر چیز	ایک کپ
شملہ مرچ (گول کاٹ لیں)	دو عدد

ترکیب:

گوشت کو دھو کر خشک کر کے اس میں نمک، ہری مرچ، سرکہ، لہسن اور پانی ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں پیزا ٹرے میں پیزا کی روٹی رکھیں۔ اس پر پیزا سوس لگا کر موزریلا چیز چھڑکیں۔ اس پر مرغی کا گوشت اور پسی ہوئی مرچیں ڈالیں۔ موزریلا اور چیڈر چیز چھڑکیں درمیان میں شملہ مرچ کا سلائس لگائیں اور پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر بیک کریں اور کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔



پیزا

اجزاء:

میدہ	آدھا کلو
ٹماٹو ساس	ایک کپ
کدوکش کیا ہوا چیز	ایک کپ
کشمیری مرچ (گول کاٹ لیں)	ایک عدد
خمیر	ایک چائے کا چمچ
سوکھا دھنیا (پسا ہوا)	آدھا چائے کا چمچ
ٹماٹر اور پیاز (گول کٹے ہوئے)	حسبِ پسند
اُبلا ہوا قیمہ یا چکن	ایک کپ
نمک	حسبِ ضرورت

ترکیب:

خمیر کو ایک کپ نیم گرم پانی میں گھول لیں۔ یہ نیم گرم پانی میدے میں ملائیں اور مزید پانی سے گوندھ لیں۔ اس کو ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ تاکہ میدہ پھول جائے اس میدے کے دو یا تین حصے کرلیں اور عام طریقے سے بیل کر روٹی بنالیں۔ اس کی موٹائی ایک چوتھائی انچ سے زیادہ نہ ہو۔ اس روٹی کے اوپر کدوکش کی ہوئی پنیر کی تہہ بچھادیں۔ اوپر قیمہ یا چکن ڈال دیں تھوڑا ٹماٹر، پیاز اور کشمیری مرچ کاٹ کر بچھالیں۔ اوون کو خوب گرم کریں اور اب اس پیزا کو اوون میں رکھ کر پندرہ منٹ تک بیک کرلیں۔ جب دیکھیں کہ روٹی نیچے سے ہلکی سرخ ہونے لگی ہے تو اُتارلیں۔ پیزا تیار ہے۔



مٹھائیاں

گلاب جامن

اجزاء:

خشک دودھ	ایک پیالی	سوجی	آدھی پیالی
میدہ	آدھی پیالی	پھیکا کھویا	آدھی پیالی
بیکنگ پاؤڈر	ایک چوتھائی چائے کا چمچ	پکانے کے لیے تیل یا گھی	دو کھانے کے چمچ

شیرا بنانے کے لیے:

چینی	دو پیالی	پانی	ایک پیالی
سبز الائچی (دانے نکال کر باریک پیس لیں)			8 عدد

ترکیب:

سب سے پہلے خشک دودھ، سوجی، میدہ، پھیکا کھویا، بیکنگ پاؤڈر اور تیل ملا کر ان سب چیزوں کو اچھی طرح آٹے کی طرح گوندھ لیں اور پانچ منٹ تک کے لیے رکھ دیں۔ پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا لیں۔ اب شیرا بنانے کے لیے چینی میں پانی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ جب شیرا بننے لگے تو الائچی ڈال کر اُتار لیں ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ گھی تقریباً دو پیالی ہونا چاہیے تاکہ گلاب جامن اچھی طرح تلے جاسکیں۔ جب گھی تیز گرم ہو جائے تو ہلکی آنچ کر کے پیڑے تلنا شروع کر دیں۔ جب براؤن ہو جائیں تو نکال کر شیرے میں ڈال دیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



ڈبل روٹی کے گلاب جامن

اجزاء:

ڈبل روٹی کے سلائس	12 عدد	بادام	آدھی پیالی
دودھ	ایک پیالی	پستے	آدھی پیالی
چینی	2 پیالی	عرقِ گلاب	چند قطرے
پانی	ایک پیالی	زردے کا رنگ	ایک چٹکی
چھوٹی الائچی	4 عدد	پکانے کے لیے تیل یا گھی	حسبِ ضرورت

ترکیب:

بادام، پستے دھو کر تھوڑی دیر کے لیے بھگو کر رکھیں۔ پھر چھلکا نکال کر پھیلا کر خشک کرنے کے لیے رکھ دیں۔ اچھی طرح خشک ہونے پر باریک پیس لیں۔ الائچی کے دانے نکال کر باریک پیس لیں۔ دودھ کو اُبال کر ٹھنڈا کر لیں اور اس میں پسے ہوئے بادام، پستے اور عرق گلاب ملا لیں۔ ڈبل روٹی کے ٹکڑوں کو ٹرے میں پھیلا کر رکھیں اور اس پر یہ دودھ چھڑک دیں۔ پندرہ منٹ کے بعد آٹا چھاننے کی چھلنی پر صاف ستھرا ململ کا کپڑا رکھ کر ان سلائس کو اس میں رکھ دیں۔ اوپر سے لکڑی کے چمچ کی مدد سے دبائیں تو زائد دودھ علیحدہ ہو جائے گا۔ ان سلائسز کو پیالے میں نکال کر اچھی طرح کانٹے کی مدد سے میش کر لیں۔ ہتھیلی پر ہلکا سا گھی لگاتے ہوئے ان کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا لیں۔ ایک طرف کڑاہی میں گھی ڈال کر ہلکی آنچ پر گرم کرتے رکھیں اور دوسری طرف پین میں شیرہ بنانے کے لیے پانی اور چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گھی گرم کر کے اس میں تھوڑے تھوڑے کر کے گلاب جامن ڈالتے ہوئے ہلکی آنچ پر سنہری فرائی کر لیں۔ شیرے میں اُبال آنے کے بعد اس میں پسی ہوئی الائچی اور زردے کا رنگ ڈال دیں اور اتنی دیر تک پکائیں کہ چینی مکمل طور پر حل ہو جائے۔ شیرے کو چولھے سے اُتار کر اس میں گرم گرم گلاب جامن ڈال کر ڈھک دیں اور بیس منٹ شیرے میں رکھنے کے بعد اسے ڈش میں نکال لیں اور باریک کٹے ہوئے بادام پستے چھڑک کر اپنی پسند کے مطابق ٹھنڈے یا گرم پیش کریں۔



چھوٹے گلاب جامن

اجزاء:

کھویا	ایک پاؤ
پنیر	آدھا پاؤ
چینی	آدھا کلو
پکانے کے لیے گھی	ایک پاؤ
سبز الائچی	دس عدد
بیکنگ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
میدہ	کھانے کے دو بڑے چمچ

ترکیب:

کھویا، پنیر اور میدہ خوب اچھی طرح ملا لیں اور ہاتھوں کی مدد سے اتنا گوندھیں کہ یک جان ہو جائے۔ اب اس میں الائچی باریک پیس کر ملا دیں بیکنگ پاؤڈر یا سوڈا ملا کر پھر گوندھیں اور پھر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ چینی میں پانی ڈال کر ایک تار کی چاشنی بنا لیں۔ اب چھوٹی چھوٹی گولیاں کھوئے اور پنیر کی بنا کر تل لیں۔ سرخ ہونے پر نکالتے جائیں اور چمچ سے انہیں شیرے میں ڈبو دیں۔ مزے دار گلاب جامن تیار ہیں۔



کھوئے کی برفی

اجزاء:

کھویا	ڈیڑھ پاؤ
گھی	3 کھانے کے چمچ
چینی	4 کھانے کے چمچ
بادام (باریک کاٹ لیں)	حسب ضرورت
پستہ (باریک کاٹ لیں)	حسب ضرورت
کھوپرا (پسا ہوا)	ایک کپ
کیوڑا	چند قطرے
دودھ	ایک کپ
الائچی پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک پین میں گھی، کھویا، چینی، بادام اور پستے ڈال کر پکائیں۔ اس کے بعد الائچی پاؤڈر ڈال کر ملالیں۔ پھر اس آمیزے میں کھوپرا، کیوڑا اور دودھ شامل کر کے پکائیں۔ ایک تھالی میں ہلکا سا گھی لگا کر برفی کے آمیزے کو پھیلا دیں، اوپر سے میوہ ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔



ناریل کی برفی

اجزاء:

ناریل	1 کپ (پسا ہوا)
دودھ	1 کپ
پستہ	25 گرام
کھویا	250 گرام
کیوڑہ	2 کھانے کے چمچ
سبز الائچی	1 چائے کا چمچ (پاؤڈر)
چینی	½ چائے کا چمچ (پاؤڈر)
بادام	25 گرام

ترکیب:

ایک کڑاہی میں دودھ گرم کریں اور پھر کھویا، چینی اور آدھا میوہ ڈال کر پکائیں۔ جب کھویا اور چینی اچھی طرح مکس ہو جائے تو کیوڑہ، سبز الائچی پاؤڈر اور پسا ہوا ناریل بھی ڈال دیں۔ اب اس آمیزے کو اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے۔ جب دیکھیں کہ دودھ خشک ہو کر آمیزہ گاڑھا ہو گیا ہے تو ایک ڈش میں ڈال کر اپنی پسند کے مطابق پھیلا کر اوپر باقی بچا ہوا میوہ اور پسا ہوا ناریل چھڑک لیں۔ بٹر پیپر کو آمیزے پہ رکھ کر ہاتھ سے ہلکا سا دبائیں تو میوہ اور ناریل برفی کے اوپر پیسٹ ہو جائیں گے۔ اب اس آمیزے کو ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں اور ٹکڑوں میں کاٹ لیں ٹھنڈا ہوتے پر نہایت ہی مزے دار ناریل کی برفی تیار ہے۔



پستے کی برفی

اجزاء:

خشک دودھ	½ کلو
پستہ	50 گرام
چینی	½ پاؤ
الائچی	4 عدد

ترکیب:

پہلے دودھ کو ڈیڑھ پیالی پانی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور چمچہ برابر چلاتے جائیں۔ اس کے بعد چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر چاشنی تیار رلیں۔ دودھ میں چاشنی اور پسے ہوئے پستے ڈال کر پکائیں۔ جب خوب گاڑھا ہو جائے تو چولھے سے اُتار لیں۔ تھالی کو گھی سے چکنا کر لیں اور اس پر پکا ہوا آمیزہ پھیلا دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر الائچی کے دانے اور پسا ہوا پستہ چھڑک دیں اور حسب منشاء ٹکڑے کاٹ لیں مزے دار ترین پستے کی برفی تیار ہے۔



انجیر کی برفی

اجزاء:

مکھن	100 گرام
سوجی	100 گرام
کھویا	ایک کلو
چینی	250 گرام
انجیر	250 گرام (کٹی ہوئی)
پستہ	10عدد
بادام	10عدد

ترکیب:

مکھن میں سوجی ڈال کر بھون لیں۔ ہلکی براؤن ہو جائے تو اس میں کھویا شامل کر دیں۔ اب چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پندرہ منٹ پکائیں اور اُتار کر اچھی طرح گھوٹ لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر اس میں الائچی اور کٹی انجیر ڈال کر ملا لیں۔ اس کے بعد ٹرے میں نکالیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد پستے اور بادام سے سجاوٹ کر کے پیش کریں۔



گاجر کی برفی

اجزاء:

گاجر	½ کلو
سبز الائچی	6عدد
چینی	ایک پیالی
مکھن	ایک کھانے کا چمچ
فریش کریم	ایک پیکٹ
کھویا	ایک پاؤ
بادام، پستے (اُبلے ہوئے)	حسب ضرورت

ترکیب:

گاجروں کو کدوکش کرلیں۔ اب چھوٹی الائچی اور چینی کو پیس لیں۔ پھر ایک کڑاہی میں مکھن ڈال کر کدوکش کی ہوئی گاجریں ڈالیں۔ ساتھ میں پسی ہوئی الائچی شامل کر کے پانی خشک کرلیں۔ اس کے بعد فریش کریم ڈال کر بھون لیں۔ جب رنگ ذرا تبدیل ہونے لگے تو اس میں چینی شامل کر کے بھون لیں۔ پھر اسے اُتار کر ٹھنڈا کریں اور کھویا ملائیں۔ ایک ٹرے میں ذرا سی چکنائی لگا کر تیار گاجر والی برفی پھیلا کر رکھیں اور اوپر سے اُبلے بادام اور پستے ڈال دیں۔ جب وہ ٹھنڈی ہو جائے تو چوکور ٹکڑوں میں کاٹ کر پیش کریں۔



بادام کی برفی

اجزاء:

بادام	ایک پاؤ
چینی	3 پاؤ
انڈے	2 عدد
کھویا	ایک پاؤ
گھی	2 چھٹانک
چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب:

گری بادام بھگو کر چھلکا اُتار لیں اور انہیں باریک پیس لیں۔ دیگچی میں گھی ڈال کر انہیں بھون لیں۔ کھویا مسل کر ڈالیں اور دونوں کو ملا کر بھونیں۔ انڈوں کی سفیدی الگ کر کے اتنی پھینٹیں کہ جھاگ اُٹھ آئے۔ اسے بھی دیگچی میں ڈال دیں۔ چینی میں ایک پیالی پانی ڈال کر گاڑھا قوام بنائیں اور اسے بھی دیگچی میں ڈال دیں۔ چمچ چلاتے رہیں کہ سب چیزیں یک جان ہو جائے۔ ایک ٹرے میں گھی لگائیں اور اس میں یہ آمیزہ ڈال دیں۔ جب سخت ہو کر ٹھنڈا ہو جائے تو ٹکڑے کاٹ کر چاندی کے ورق لگائیں۔



بیسن کی برفی

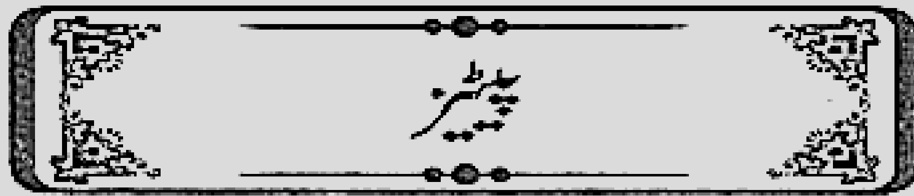
اجزاء:

بیسن	ایک کپ
چینی	2 کپ
پساہوا کھوپرا	ایک کپ
چاندی کے ورق	حسبِ ضرورت
سوجی	ایک کپ
سبز الائچی	½ چائے کا چمچ (پاؤڈر)
گھی	½ کپ

ترکیب:

چینی اور دودھ کو ملالیں اور اس میں کھوپرا اور گھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں اور اس دوران الائچی پاؤڈر بھی ڈال دیں۔ جب ایک اُبال آجائے تو اس میں چمچ چلاتی جائیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے بیسن اور سوجی بھی ملاتی رہیں۔ اب آخر میں بقیہ گھی ڈال کر اتنا بھونیں کہ یہ آمیزہ گاڑھا ہو کر دیگچی کے کنارے چھوڑنے لگے۔ ایک تھالی کی سطح پر گھی لگا کر چکنا کریں اور اس پر یہ آمیزہ پھیلا دیں۔ حسبِ منشاء ٹکڑے کاٹ کر بادام، پستے اور چاندی کے ورق سے سجا کر پیش کریں۔





قیمے کے پیٹز

اجزاء:

میدہ	½ پاؤ
قیمہ	ایک پاؤ
پیاز	2 عدد
لہسن	6 عدد
ادرک	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ
گھی	4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

سب سے پہلے پیاز باریک کاٹ کر رکھ لیں۔ اب میدے میں گھی ڈال کر اسے سخت گوندھ لیں۔ دیگچی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں آدھی کٹی ہوئی پیاز ڈال کر براؤن کر لیں پھر قیمہ اور تمام مصالحے شامل کر کے اندازاً اتنا پانی ڈالیں کہ قیمہ گل جائے۔ باقی ماندہ پیاز ڈال کر پکائیے۔ اب گوندھے ہوئے آٹے کے پیڑے بنائیے ہر ایک کو چوکور اور پتلا بیل کر آدھے حصے میں قیمہ رکھیں اور باقی حصے سے بند کر دیں۔ کناروں پر ذرا سا پانی لگا کر چٹکی سے دبا دیں اور ایک گھنٹے بعد اسے ہلکی آنچ پر تل لیں۔ براؤن ہونے پر نکال لیں اور انھیں گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



لذیذ چکن پیٹیز

اجزاء:

چکن (اُبلی اور کدوکش کی ہوئی)	1 کپ
تیل	2 کھانے کے چمچ
نمک	½ چائے کا چمچ
باریک کٹی پیاز	1 عدد
میدہ	2 کھانے کے چمچ
دودھ	½ کپ
سرخ مرچ	½ چائے کا چمچ

ترکیب:

پہلے 2 کھانے کے چمچ تیل کو گرم کریں اور 1 عدد باریک پیاز تل لیں۔ جب نرم ہو جائے پھر اس میں 2 کھانے کے چمچ میدہ، ½ چائے کا چمچ نمک اور ½ چائے کا چمچ سرخ مرچ شامل کریں۔ ساتھ ہی ½ کپ دودھ بھی شامل کر کے پکائیں۔ جب تک گاڑھا نہ ہو جائے۔ پھر اس میں 1 کپ اُبلی اور کدوکش کی ہوئی چکن ڈال دیں۔ پھر دو کو 1/8 انچ موٹا بیلیں اور 3 انچ کے کاٹ لیں۔ پھر انہیں چکنی ٹرے پہ رکھیں اور 1 چائے کا چمچ چکن کا آمیزہ بھر کر ڈال لیں اور اس کے کناروں کو بند کر لیں اور ہلکی آنچ پر تل لیں۔



سپائسی چکن پیٹیز

اجزاء:

چکن (صرف، بوٹیاں)	ایک کلو
ادرک (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
لہسن (پسا ہوا)	2 کھانے کے چمچ
ہری مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد (اُبلے ہوئے)
آلو (درمیانے سائز کے کیوبز میں کاٹ لیں)	ایک عدد

ترکیب:

• گوشت میں ادرک، لہسن، ہری مرچ، پسی سرخ مرچ اور گرم مصالحہ ملا کر 10 منٹ رکھ دیں۔ حسب ضرورت پانی ڈال کر آنچ پر چڑھائیں کہ گوشت بالکل گل جائے۔ گوشت کے آمیزے میں آلو کٹے ہوئے انڈے اور نمک ملا دیں۔ دو سموسے کی پٹیاں لے کر اس کے نشان کی طرح رکھیں اور درمیان میں تیار کردہ آمیزہ رکھ کر لپیٹ دیں اور بند کر دیں ڈیپ فرائی کر لیں۔ سنہری ہونے پر اُتار لیں۔



دل پسند چکن پیٹیز

اجزاء:

چکن (بغیر ہڈی کے)	250 گرام
نمک	حسب ضرورت
ہری مرچیں	3 عدد
پسا ہوا لہسن	1 کھانے کا چمچ
پف پیسٹری	250 گرام
کالی مرچیں	حسب ذائقہ
پیاز	1 عدد
انڈا	1 عدد
تیل	2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

چکن کو دھو کر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اب فرائینگ پین میں تیل اور لہسن ڈال کر ہلکا سا تل لیں اور پھر چکن ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ چکن اچھی طرح پک جائے، ساتھ ہی نمک بھی ڈال دیں۔ جب چکن تیار ہو جائے تو کٹا ہوا پیاز، ہری مرچیں اور کالی مرچیں ڈال کر تھوڑی دیر اور تل لیں۔ اب اس سارے آمیزے کو چاپر میں ڈال کر مکس کر لیں اور پھر مکمل ٹھنڈا کر کے پف پیسٹری کو گول گول کاٹ کر بیکنگ ٹرے میں رکھیں۔ ان کے کناروں پر انڈا لگائیں، پھر چکن کا آمیزہ چمچ سے ایک حصے پہ رکھیں اور دوسرے حصے سے ڈھک دیں اور ہلکا سا دبا کر اوپر بھی انڈا لگا کر پہلے سے 200°C پر گرم کیے اوون میں 25 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیٹیز پیش کریں۔



چکن رول

اجزاء:

چکن	ڈیڑھ کلو
گھی	حسب ضرورت
ٹماٹر	50 گرام
میدہ	4 کھانے کے چمچ
دودھ	4 کھانے کے چمچ
انڈے	8 عدد
اجوائن	4 ٹکڑے
نمک	حسبِ ضرورت

ترکیب:

چکن کو پانی میں اُبال لیں۔ ہڈیاں نکال کر گوشت کو باریک ٹکڑے کر کے رکھیں۔ اجوائن کو پیس لیں۔ اس کے بعد ایک برتن میں انڈوں کو توڑ لیں۔ ان میں دودھ، میدہ اور نمک ملا کر خوب پھینٹ لیں۔ پھر چکن کے ٹکڑوں میں ٹماٹر، کالی مرچ ملا لیں۔ اب ایک فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ اس میں تمام انڈے پھینٹتے ہوئے پھیلا کر اس طرح ڈالیں کہ پورے فرائی پین میں انڈے پھیل کر روٹی کی سی شکل بن جائے۔ اس روٹی کو باہر نکال کر چھری سے سموسوں کے سائز کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب ہر ٹکڑے میں چکن والا آمیزہ رکھ کر سموسوں کی طرح لپیٹ کر رول سا بنائیں۔ آخر میں ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ اس میں تمام رول یکے بعد دیگرے ڈال کر تل لیں۔



چکن وجیٹیبل رولز

اجزاء:

چکن	ایک پاؤ
مٹر	ایک پیالی
نمک، کالی مرچ	حسبِ ذائقہ
بندگوبھی	ایک پیالی
پیاز (کدوکش کی ہوئی)	2 عدد
شملہ مرچ	ایک عدد
گاجر	ایک پیالی
آئل	ایک کھانے کا چمچ
سویا ساس	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

کدوکش کی ہوئی پیاز ایک چمچ آئل میں ڈال کر فرائی کرلیں۔ چکن اُبال کر باریک ریشے کریں اور پیاز میں ملا کر فرائی کریں۔ تمام سبزیاں باریک کاٹ لیں علاوہ، مٹر اُبال کر چکن اور پیاز میں ملا کر فرائی کریں۔ ساتھ ہی نمک، کالی مرچ اور سویا سوس بھی ملائیں اور تھوڑا پکا کر ٹھنڈا کرلیں۔ رولز کی پٹیاں لے کر یہ آمیزہ اس میں بھریں اور رولز بنا کر فرائی کرلیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



آلو اور قیمے کے رول

اجزاء:

آلو (اُبلے ہوئے)	½ کلو
قیمہ (باریک کٹا ہوا)	½ کلو
پودینہ (کٹا ہوا)	½ کپ
نمک	حسب ذائقہ
انڈا (لگانے کے لیے)	ایک عدد
ڈبل روٹی کا چورا	حسب ضرورت
انڈے (اُبال کر میش کر لیں)	4 عدد
پیاز (باریک چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
کالی مرچ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک پیالے میں میش کیے ہوئے آلو، قیمہ، انڈے، ہرا دھنیا، پودینہ، پیاز، کالی مرچ، نمک اور ہری مرچ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور رول بنا لیں۔ تیل گرم کریں۔ رولز کو پہلے انڈا لگائیں پھر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور ڈیپ فرائی کر کے گولڈن کر لیں۔ مزے دار رول تیار ہیں۔



آلو اور چکن قیمہ کے رول

اجزاء:

چکن کا قیمہ	2 کپ	ہری مرچ	4 عدد
آلو	½ کلو	ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچ
کلونجی	1/4 چائے کا چمچ	مشروم	5 عدد
میدہ	½ کپ	انڈے	5 عدد
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	1 عدد	تیل، نمک	حسب ضرورت
سرخ مرچ	1 چائے کا چمچ	ڈبل روٹی کا چورا	حسب ضرورت
مکھن	2 کھانے کے چمچ		

ترکیب:

سب سے پہلے باریک کٹی ہوئی پیاز کو تل لیں۔ جب پیاز کا تھوڑا سا رنگ بدل جائے تو کلونجی، چکن کا قیمہ، نمک اور ہری مرچ ملا کر مشروم شامل کر کے اسے پکائیں کہ چکن گل جائے۔ چکن گل جائے تو اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ آلو اُبال کر میش کر لیں اور اس میں میدہ، نمک، سرخ مرچ، مکھن، ہرا دھنیا اور انڈا ملا لیں۔ آلوؤں کے سارے آمیزے کو خشک میدہ لگاتے ہوئے ہاتھ سے چوکور یا گول شکل میں چپٹا کر لیں۔ اب آلوؤں کی اس روٹی کے درمیان میں چکن کا قیمہ رکھ دیں۔ اس کو سوئس رول کی طرح لپیٹ لیں پھر گول سلائس کاٹ لیں۔ انڈے پھینٹ لیں اور سلائس کو انڈے اور ڈبل روٹی کے چورے میں رول کر کے پندرہ منٹ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ پندرہ منٹ بعد فرائی پین میں فرائی کر لیں اور گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں۔



رول کباب

اجزاء:

ڈبل روٹی کا چورا	1 کپ
قیمہ اُبلا ہوا	1 کپ
اجینوموٹو (چائنیز نمک)	1 چائے کا چمچ
ہری مرچ	2 عدد
پنیر	½ کپ
انڈے	2 عدد
مرغی اُبلی ہوئی	1 کپ
کالی مرچ، نمک	½ چائے کا چمچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	1 عدد
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	1 عدد
میدہ	2 کپ

ترکیب:

ڈبل روٹی کے چورے، اُبلی ہوئی مرغی، قیمہ، پنیر، کالی مرچ نمک، اجینوموٹو، ہرا مصالحہ، پیاز اور انڈے کی زردی کو اچھی طرح سے ملالیں اور گول ٹکیاں بنالیں۔ اب دو انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ پھر کبابوں کو انڈے کی سفیدی میں ڈبو کر ڈبل روٹی کے چورے اور میدے میں لپیٹ کر ہلکے براؤن تل لیں۔



پنیر رولز

اجزاء:

چپاتیاں	4عدد	ٹومیٹو پیوری	3 کھانے کے چمچ
درمیانی پیاز	1عدد	کوٹیج چیز	1 کپ
گھی	2 کھانے کے چمچ	نمک	حسب ضرورت
ادرک، لہسن کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچ	پسی سرخ مرچ	½ چائے کا چمچ
شملہ مرچ	1عدد	گرم مصالحہ	1/4 چائے کا چمچ
ٹماٹر (کٹے ہوئے)	2عدد	ہرا دھنیا اور پودینے کی چٹنی	2 کھانے کے چمچ
ہلدی	1 چائے کا چمچ	دہی	1/4 کپ

ترکیب:

ایک برتن میں 2 کھانے کے چمچ گھی گرم کریں اس میں 1 عدد درمیانی پیاز باریک کاٹ کر شامل کریں۔اب اس میں 2 عدد کٹے ہوئے ٹماٹر، 1 چائے کا چمچ ہلدی اور ادرک، لہسن کا پیسٹ ڈال کر پانچ منٹ تک بھون لیں۔اس کے بعد 3 کھانے کے چمچ ٹومیٹو پیوری ڈال کر تیز آنچ پر بھون لیں۔اب 1 عدد شملہ مرچ، 1 کپ کوٹیج چیز، نمک، ½ چائے کا چمچ سرخ مرچ اور 1/4 گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔2 کھانے کے چمچ دھنیا اور پودینے کی چٹنی میں 1/4 کپ دہی ڈال کر ملا لیں اور ایک روٹی پر چمچ بھر کے پھیلا دیں۔اس پر فلنگ کا آمیزہ ڈالیں اب چپاتی کو فولڈ کر کے رول بنالیں۔اس طرح تمام رول بنا کر درمیان سے دو ٹکڑوں میں کاٹیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



ایگ رول

اجزاء:

میدہ	2 پیالی	بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	½ پیالی
انڈے	2 عدد	گاجر (باریک کٹی ہوئی)	½ پیالی
نمک	حسب ذائقہ	ہری پیاز (باریک کٹا ہوا)	½ پیالی
دودھ	½ پیالی	لہسن (پسا ہوا)	½ چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	½ چائے کا چمچ	کالی مرچ	1 چائے کا چمچ
چکن (ریشہ کی ہوئی)	1 پیالی	گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

میدہ چھان کر بڑے پیالے میں ڈالیں اور اس میں نمک، بیکنگ پاؤڈر، انڈے اور دودھ ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس آمیزے کو دو سے تین گھنٹے کے لیے گرم جگہ پر رکھ دیں۔ فرائی پین میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈال کر درمیانی آنچ پر فرائی کریں پھر بند گوبھی، گاجر اور ہری پیاز ڈال کر تھوڑی دیر فرائی کریں۔ اس میں نمک کالی مرچ ڈال کر تمام اجزاء کو اچھی طرح سے پکا کر چولھے سے اُتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد اس آمیزہ کو میدہ سے بنی روٹی پر رکھیں اور رول بنا کر پندرہ منٹ تک فریج میں رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور رولز گولڈن فرائی کر لیں۔



بیف رول

اجزاء:

میدہ	2 کھانے کے چمچ
بیف قیمہ	250 گرام
پیاز	1 عدد
سرخ مرچ	1 چائے کا چمچ
ٹماٹر	1 عدد
مانڈا پٹیاں	2 پیکٹ
ادرک	1 ٹکڑا
انڈا	1 عدد
ہرا دھنیا	1/4 گڈی
ہلدی	½ چائے کا چمچ
ہری مرچ	4 عدد
لہسن	3 عدد
نمک	حسب ذائقہ
گرم مصالحہ	1 چائے کا چمچ

ترکیب:

قیمہ، لہسن، ٹماٹر، ہری مرچ، ہلدی اور گرم مصالحہ چاپر میں ڈال کر باریک کرلیں اور انڈے کو پھینٹ لیں۔ مانڈا روٹی کے آٹھ ٹکڑے کرلیں۔ آدھے انڈے کو میدہ میں ڈال کر پیسٹ بنا لیں۔ تھوڑا تھوڑا قیمہ پٹیوں میں ڈال کر رول کریں اور میدہ اور انڈے والے پیسٹ سے چپکا لیں (کناروں کو) اور ڈیپ فرائی کرلیں۔ جب سنہری ہو جائے تو نکال لیں بیف رول تیار ہیں۔



بریڈ رول

اجزاء:

ڈبل روٹی کے سلائس	8عدد
نمک	حسب ذائقہ
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	½ چائے کا چمچ
ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)	2عدد
قیمہ (باریک پسا ہوا)	½ کلو
انڈے	2عدد
ادرک لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ
گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے قیمے میں نمک لہسن، ادرک، سرخ مرچ پاؤڈر اور ہری مرچیں ڈال کر گھی میں بھون لیں۔ ڈبل روٹی کے کنارے الگ کر لیں، ایک برتن میں دو کپ پانی ڈال کر اس میں ایک چٹکی نمک ڈال دیں اور ڈبل روٹی کے ایک ایک سلائس کو اس میں ڈبو کر نکال لیں اور ہتھیلیوں میں دبا کر نچوڑ لیں۔ اس طرح سے ڈبل روٹی ہلکی نمکین ہو جائے گی۔ اب ڈبل روٹی کو ہتھیلی پر رکھ کر اس میں قیمے کا آمیزہ چمچ بھر کر رکھیں اور اس کا رول سا بنا لیں۔ گھی گرم کریں اور رول کے انڈے ڈپ کر کے گرم گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزے دار رول تیار ہیں۔ کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔



چائنیز رول

اجزاء:

رول کی پٹیاں	1 درجن
چکن	1 پاؤ
پیاز	1 عدد
نمک، کالی مرچ	حسبِ ذائقہ
ادرک	1/4 چائے کا چمچ
لہسن	1/4 چائے کا چمچ
بند گوبھی	1 کپ
لئی	حسبِ ضرورت
پکانے کا تیل	حسبِ ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے چکن کو دھو کر آدھا کپ پانی، نمک، کالی مرچ، ادرک اور لہسن کے ساتھ اس وقت تک پکائیں کہ چکن گل جائے۔ اس کے بعد دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں اور پیاز کو ہلکا براؤن کر لیں۔ اس میں چکن اور بند گوبھی، نمک اور کالی مرچ ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں۔ اس کے بعد رول کی پٹیوں میں آمیزہ بھر کر رول کر لیں اور لئی سے رول بند کر لیں۔ تیل گرم کریں اور رولز کو ڈیپ فرائی کر کے گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



آلو اور مٹر کے رول

اجزاء:

آلو	½ کلو
مٹر کے دانے	½ کلو
انڈے	3 عدد
نمک، مرچ	حسب ذائقہ
ڈبل روٹی کا چورا	1 کپ
کالی مرچ (پسی ہوئی)	1 چائے کا چمچ

ترکیب:

آلو اُبال کر چھیل لیں اور انہیں پیس لیں ان میں نمک، مرچ، کالی مرچ ملا لیں۔ مٹر کے دانے ایک علیحدہ دیگچی میں اتنا پانی ڈال کر پکائیں کہ مٹر کے دانے گل جائیں۔ پھر ان میں نمک اور کالی مرچ ملا لیں اور ان کو اچھی طرح ہاتھوں سے مسل لیں۔ اب آلوؤں کے دو انچ لمبے رول بنائیں اور ان کو چپٹا کر کے ان میں مٹر رکھیں اور پھر دونوں کونے ملا کر دل کی سی شکل بنا لیں۔ اب ان کو ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور انڈے پھینٹ کر ان میں ڈبو کر تلتے جائیں۔ ہلکی آنچ پر تلیں اور سرخ ہونے پر نکال لیں۔



حلوہ جات

مزے دار گاجر کا حلوہ

اجزاء:

گاجر (باریک کدوکش کرلیں)	1 کلو	پستہ (باریک کاٹ لیں)	10 عدد
خشک دودھ	3 پیالی	چاندی کے ورق	4 عدد
چینی	2 پیالی	اخروٹ کی گری (باریک کاٹ لیں)	10 دانے
سبز الائچی	6 عدد	گھی	1 کھانے پکانے کا چمچ
بادام (باریک کاٹ لیں)		10 عدد	

ترکیب:

گاجروں کو کدوکش کر کے بھاپ دے لیں اور نچوڑ لیں کہ بالکل خشک ہو جائے۔ پھر ایک دیگچی میں گھی گرم کر کے الائچی ڈال دیں اور تھوڑی دیر بعد گاجریں ڈال دیں۔ دودھ ڈال کر آہستہ آہستہ بھونیں یہاں تک کہ براؤن ہونا شروع ہو جائے پھر چینی اور اخروٹ ڈال دیں۔ جب شیرا خشک ہونے لگے اور تار بننے لگے تو اُتار کر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا دیں۔ اوپر سے میوہ ڈال دیں اور چاندی کے ورق سجا دیں۔ مزے دار گاجر کا حلوہ تیار ہے گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



گاجر کا زعفرانی حلوہ

اجزاء:

گاجر	2 کلو
دودھ	1 کلو
گھی	1 پاؤ
سبز الائچی	10 عدد
چینی	2 کپ
کھویا	1 کپ
زعفران	½ چائے کا چمچ
بادام	10 عدد
پستہ	10 عدد

ترکیب:

2 کلو گاجروں کو چھیل کر کدوکش کریں اور انہیں 1 کلو دودھ میں پکائیں۔ جب دودھ تقریباً خشک ہو جائے تو اس میں 2 کپ چینی شامل کر کے اتنا پکائیں کہ خشک ہو جائے ایک سوس پین میں گھی گرم کر کے اس میں 10 عدد سبز الائچی ڈال دیں۔ اب اس گھی کو گاجروں کے آمیزے میں شامل کر کے تقریباً 15 منٹ اچھی طرح بھون لیں۔ آخر میں ایک کپ کھویا، ½ چائے کا چمچ زعفران، 2 کھانے کے چمچ بادام، پستہ ڈال کر 10 منٹ پر رکھ دیں اور 10 منٹ بعد چولھے سے اتار لیں۔



گاجر کا حلوہ

اجزاء:

گاجر (کدوکش کی ہوئی)	7 اونس
کھویا	1 کپ
دودھ	1 کپ
گھی	1 پاؤ
سوجی	2 اونس
پسی چینی	4 اونس
کٹے بادام	1 اونس
زعفران	1 چٹکی
سبز الائچی کے بیج	1/4 چائے کا چمچ
کٹے ہوئے پستے	2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

ایک پین میں 7 اونس کدوکش گاجر، 1 کپ کھویا اور 1 کپ دودھ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور 10 منٹ کے لیے پکائیں۔ اب دوسرے پین میں 1 پاؤ گھی گرم کر کے اس میں 2 اونس سوجی شامل کر کے پانچ منٹ تک بھون لیں۔ پھر گاجر کے آمیزے میں بھونی ہوئی سوجی، 4 اونس پسی چینی، ایک اونس کٹے بادام، 1/4 چائے کے چمچ الائچی کے بیج اور 1 چٹکی زعفران ڈال کر 10 منٹ تک پکائیں، تاکہ گاجریں اچھی طرح پک جائیں اور حلوہ تیار ہو جائے۔ اوپر سے 2 کھانے کے چمچ کٹے پستے ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔



چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء:

چنے کی دال	2 پیالی
خشک دودھ	4 پیالی
سبز الائچی	10 عدد
گھی	2½ پیالی
بادام	10 عدد
چینی	3 پیالی
میوہ	حسبِ ضرورت
پستے	10 عدد

ترکیب:

چنے کی دال اُبال کر باریک پیس لیں۔ دال بالکل خشک ہونی چاہیے تا کہ پیسنے میں آسانی ہو۔ پھر ایک دیگچی میں گھی ڈال کر الائچی ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد خشک دودھ، چینی اور کٹے بادام ڈال کر ہلکی آنچ پر 20 منٹ تک بھونیں یہاں تک کہ دال براؤن ہونے لگے اور گھی الگ ہونے لگے۔ جب گھی الگ ہو جائے تو اُتار کر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلائیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو میوہ ڈال کر ٹکڑے کاٹ لیں۔



اخروٹ اور چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء:

چنے کی دال (نیم گرم پانی سے دھو کر ایک گھنٹے بھگو لیں)	½ کلو
پستہ	10 عدد
بادام	10 عدد
اخروٹ (باریک کاٹ لیں)	½ پیالی
کشمش	15 عدد
خشک دودھ	2 پیالی
چینی	2 پیالی
گھی	2 پیالی

ترکیب:

بھیگی ہوئی دال کو اُبال لیں۔ جب دال گل جائے تو پانی نکال دیں اور ٹھنڈی کر کے پیس لیں۔ ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں جب گرم ہو جائے تو الائچی ڈال دیں خوشبو آنے لگے تو دال ڈال کر بھونیں آنچ ہلکی رکھیں۔ جب دال کا رنگ براؤن سا ہونے لگے تو دودھ، چینی، اخروٹ اور کشمش ڈال دیں اور چمچ چلاتے رہیں۔ حلوے کو اتنا بھونیں کہ گھی الگ ہونے لگے، بالکل الگ ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ ایک بڑی تھالی میں چکنائی لگا دیں اور حلوہ پھیلا کر ڈال دیں۔ پستے، بادام اوپر سے سجا دیں۔ جب حلوہ بالکل ٹھنڈا ہو جائے تو چھری سے ٹکڑے کاٹ لیں۔ مزے دار دال کا حلوہ تیار ہے۔

